

# Paris-Brest revisité selon Cyril Lignac et Conticini

*par Cecilecooks*



Cuisson : 15 minutes (pour les noisettes torréfiées) + 3 minutes (pour la crème) + 40 minutes (pour les choux)

Repos : 15 -30 minutes (pour la crème) + 15-30 minutes (pour le craquelin) + 15-30 minutes (pour la feuillantine)

Quantité : environ 15 gros choux

Difficulté : 2

## **Ingrédients :**

### Pour la crème au praliné

6 gr de gélatine (soit 2 feuilles)

465 gr de lait

6 jaunes

90 gr de sucre

45 gr de maïzena

255 gr de praliné

210 gr de beurre

### Pour la pâte à choux

250 gr d'eau ou de lait ou un mix des deux

5 gr de sel

5 gr de sucre

150 gr de farine

100 gr de beurre

4 à 5 œufs entiers

### Pour le craquelin

100 gr de cassonade

80 gr de beurre

100 gr de farine

1 pincée de sel

### Pour la feuillantine

50 gr de feuilletine (ou Gavottes brisées)

50 gr de chocolat au lait à 40%

95 gr de praliné

20 gr de beurre

### Pour la finition

du praliné pur

quelques noisettes (1 par choux)

## **Procédé :**

### Pour les noisettes torréfiées

1 - Préchauffer le four à 150°C. Placer les noisettes entières (non-émondées) sur un plat allant au four et enfourner pour 10-15 minutes, en remuant les noisettes au milieu de la cuisson.

2 - Émonder alors les noisettes et réserver à température ambiante.

**Attention** : émonder c'est retirer la petite peau brune de la noisette.

### Pour la crème au praliné

3 - Ramollir la gélatine dans un cul de poule rempli d'eau très froide et de glaçons.

4 - Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la moitié du sucre. Mélanger en parallèle dans un cul de poule, le reste du sucre avec les jaunes au fouet. Ajouter la maïzena et mélanger au fouet pour obtenir un mélange bien lisse.

5 - Quand le lait bout, le verser sur le mélange jaunes+sucre+maïzena et mélanger immédiatement au fouet pour ne pas cuire les jaunes. Reverser le tout dans la casserole et cuire 3 minutes à feu doux sans cesser de fouetter : on doit obtenir une crème brillante, homogène, lisse et élastique.

6 - Ajouter hors du feu la gélatine ramollie et essorée et bien mélanger. Ajouter le praliné. Mélanger.

7 - Quand le mélange est à 35-40°C, ajouter le beurre coupé en morceaux grossiers et mixer au mixeur plongeant jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé et émulsionné. Verser la crème dans un plat assez plat et filmer au contact. Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème soit bien froide. Pour aller plus vite, placer la crème au congélateur mais bien veiller à ce qu'elle ne congèle pas !

**Attention** : filmer au contact, c'est que le film touche la crème. Cela évite que la crème ne croûte sur le dessus au contact de l'air.

### Pour le craquelin

8 - Dans le bol du robot avec la feuille ou à défaut dans un cul de poule avec une spatule en bois, mélanger le beurre presque pommade avec la cassonade, le sel et la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une grosse boule compacte et homogène.

9 - Étaler alors au rouleau à pâtisserie (à 3mm d'épaisseur environ) entre 2 feuilles de papier siliconé ou de papier guitare ou à défaut de papier cuisson.

10 - Réserver au congélateur jusqu'à ce que le craquelin soit assez dur pour pouvoir le découper à l'emporte-pièce.

### Pour la pâte à choux

11 - Préchauffer le four à 165-170°C, en convection naturelle. Réaliser ensuite la pâte à choux, pour le détail de la recette, c'est **ici - pâte à choux**.

12 - Dresser des choux à l'aide d'une poche munie d'une douille ronde unie ou cannelée.

**Attention** : la taille des choux dépend de ce que vous souhaitez : ici les choux étaient gros, au moment du pochage ils faisaient 5cm de diamètre. Cela convient bien pour un chou individuel. Ainsi, la combinaison des 2 choux permettaient un dessert à partager en duo.

Si vous souhaitez, comme Cyril Lignac, avoir 3 choux pour 1 personne, vous les ferez très petits d'environ 1,5cm de diamètre. Si vous souhaitez 3 choux pour 2 personnes, vous les ferez d'environ 3 cm de diamètre.

13 - Sortir le craquelin du congélateur. A l'aide d'un emporte pièce rond ou à défaut d'une petite tasse à café, détailler des ronds dans le craquelin. Déposer un rond sur chaque chou en appuyant légèrement.

**Attention** : la taille du rond de craquelin dépend de la taille du chou. Dans tous les cas, il doit être aussi gros (voir plus plutôt que moins) que le chou.

14 - Enfourner alors pour 40 minutes de cuisson. La cuisson est à surveiller. Le chou est cuit lorsque la couleur est uniforme sur le chou, que celui-ci a bien développé et que le dessous du chou est bien cuit et assez ferme. Réserver à température ambiante jusqu'à complet refroidissement.

**Attention** : encore une fois le temps de cuisson dépend de la taille du chou. Ici, 40 bonnes minutes. Pour des tous petits, 20 minutes suffiront.

### Pour la feuillantine

15 - Faire fondre au bain marie, le chocolat et le beurre.

16 - Lorsqu'il est bien fondu, ajouter le praliné et mélanger jusqu'à obtenir une belle homogénéité, en restant sur la bain-marie mais hors du feu. Enfin, ajouter la feuillantine (ou les gavottes que vous aurez préalablement grossièrement émiettées). Mélanger jusqu'à ce que tout soit bien homogène.

17 - Sur une feuille de papier cuisson ou guitare, étaler avec une palette ou le dos de la cuillère jusqu'à 5 mm d'épaisseur environ. Réserver au congélateur jusqu'à ce que la feuillantine soit bien ferme pour être découpée.

### Pour le montage

18 - Quand les choux sont froids, couper les en deux mais en gardant une base plus haute que le chapeau (2/3 de base + 1/3 de chapeau). Saupoudrer les chapeaux d'un peu de sucre glace. Réserver le chapeau et sa base ensemble.

19 - Parallèlement, monter au fouet la crème au praliné jusqu'à obtenir une crème plus aérienne, qui se tient et qui est devenu ferme, plus claire et mate.

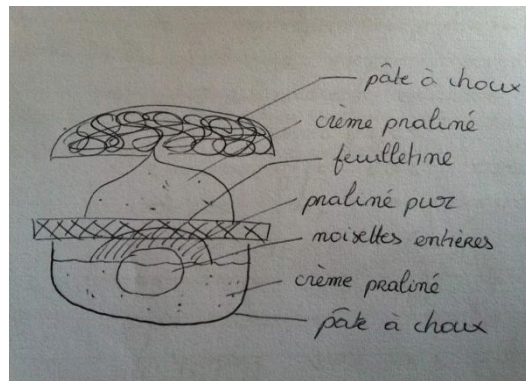
20 - Dans la base/le fond du chou, déposer une belle couche de crème praliné. Placer alors une noisette entière torréfiée et émondée. Déposer par dessus, une petite noix de praliné pur.

21 - Pour des Paris-Brest composés d'un seul chou, découper un rond ou carré de feuillantine, de sorte qu'elle soit plus petite que le chou et qu'on ne la voit pas une fois celui-ci fermé.

Pour des Paris-Brest composés de 2 ou 3 choux, découper au couteau une bande de feuillantine, de sorte qu'elle soit assez longue pour relier les 2 ou 3 choux sans dépasser aux extrémités, et qu'elle ne déborde pas non plus sur les côtés quand on referme les choux.

22 - Recouvrir d'une noix de crème au praliné. Déposer le chapeau du chou et appuyer légèrement. Réserver au réfrigérateur.

23 - Sortir les choux environ 20 minutes avant leur dégustation, pour que la crème revienne bien à température ambiante et que toutes les saveurs soient là à la dégustation.



### Coup de fouet

- Vous pouvez réaliser cette recette sur plusieurs jours : le craquelin, les noisettes torréfiées, la feuillantine peuvent être réalisés la veille ou même encore d'avantage en amont.

- La pâte à chou peut également être réalisée, pochée, craquelin déposée dessus et congelée crue. Il suffira alors d'enfourner les choux encore congelés au four et de les cuire puis longtemps.

- Vous pouvez déguster les Paris-Brest sans problème pendant deux jours.