



Paris Brest au Nutella®

Tartes | Végétarien | Petit déjeuner | Pause du matin | Pâques



Pour la pâte à choux:

125 ml d'eau
75 g de farine
50g de beurre
20g de sucre
2 œufs

Pour la crème mousseline:

50 cl de lait entier
130g de sucre
60g de fécule de maïs
4 jaunes d'œufs
250g de beurre très mou
200g de praliné noisette
90g de Nutella®
30g de sucre glace

Recette pour 6 personnes

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer la pâte à choux : dans une casserole, faire chauffer l'eau, le beurre et le sucre. Lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine en une seule fois et mélanger vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois.

Battre les œufs dans un bol. Les ajouter progressivement à la pâte hors du feu, toujours en mélangeant bien, puis remettre la casserole à feu très doux pour dessécher la pâte. Celle-ci doit être lisse et collante. Verser dans une poche munie d'une douille cannelée.

Placer du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et dessiner des cercles d'environ 8 cm de diamètre. Cuire pendant 30 minutes sans jamais ouvrir la porte du four.

Préparer la crème mousseline : faire chauffer le lait à feu doux dans une casserole. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre dans un grand bol, puis ajouter la maïzena. Lorsque le lait bout, le verser très peu à peu sur les jaunes d'œufs. Bien fouetter, puis reverser le liquide dans la casserole à feu très doux. Remuer constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe. Verser

à nouveau dans le saladier et filmer au contact. Laisser prendre la température ambiante.

Lorsque la crème pâtissière a refroidi, mettre le beurre mou et le praliné noisette dans le bol d'un robot pâtissier muni d'un fouet, et le faire tourner à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter ensuite la crème pâtissière petit à petit, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux ; placer la crème mousseline pralinée dans une poche munie d'une douille cannelée.

Couper les choux en deux à l'aide d'un couteau dentelé. Garnir de crème mousseline pralinée, puis décorer de Nutella®. Saupoudrer de sucre glace pour décorer.

Déguster immédiatement.
