### Paris-Brest et sa crème mousseline

### https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSbM-O1OXEMNarkmLbe4bAELB-1yVBXMxTBwJMse0atscGmLtqkkQ

**1. Pour la pâte à choux :**

- 20cl d'eau
- 150g de farine tamisée
- 100g de beurre
- 2 pincées de sel
- 4 oeufs

2. Une fois que vous avez réalisé la pâte à choux (explication [ici](http://aude91.canalblog.com/archives/2006/03/26/1546324.html)), dresser avec une poche à douille une couronne de 20cm de diamètre.
Faire un deuxième cercle à l'intérieur du premier.
Puis un troisième à cheval sur les deux.



Soupoudrer de sucre glace et d'amandes effilées puis enfourner :
- à 200°C les 10 premières minutes
- à 180 °C les 10 suivantes
- à 150°C les 5 dernières



Poser sur une grille dés la sortie du four.

**3. Pour la crème mousseline :**

- 25cl de lait
- 60g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 15g de Maïzéna
- 15g de farine
- 125g de beurre
- 100g de pralin

Mélanger à la main, avec un fouet, le sucre, la farine, la Maïzéna et les jaunes.

Faire bouillir le lait et lui incorporer le mélange précédent. Ramener à ébulition pendant 2 mn tout en fouettant.
Dés que la crème est cuite, lui incorporer au fouet 30g de beurre. Laisser refroidir en recouvrant d'un film alimentaire.



Avec un fouet électrique, battre dans un récipient le reste de beurre et une partie de la crème refroidie. Continuer de battre en ajoutant au fur et à mesure le reste de crème, qui va ainsi acquérir sa légèreté.
Ajouter le praliné.

Il ne vous reste plus qu'à monter le Paris-Brest :

- on découpe la couronne de pâte en deux



- on garnit généreusement la base de crème pralinée (j'ai mis le tout dans un moule à tarte et pas dans un beau plat de service car j'avais 20mn de route à faire pour le transporter...)



- on repose le chapeau et on laisse au frais...