**Paris-Brest au lait d'amande de Thomas**

**(meilleur patissier)**

Dessert pour 6 pers   |    Difficulté :     |    Préparation :  60 min    |    Cuisson :  45 min

**Ingrédients**

**- Pour le craquelin** :

* 50 g de beurre
* 60 g de farine
* 60 g de cassonade

**- Pour la pâte à choux**

* 100 g d' eau
* 100 g de lait d'amandes
* Une pincée de sucre
* Une pincée de sel
* 90 g de beurre
* 110 g de farine
* 4 oeufs

**Pour la crème pâtissière au lait d'amandes**

* 125 g de lait d'amandes
* ½ gousse de vanille
* 30 g de sucre
* 10 g de poudre à flan
* 30 g de jaunes d'oeufs (soit un jaune d'oeuf et demi)
* 15 g de beurre Pour la crème mousseline pralinée
* 20 g d' eau
* 50 g de sucre
* 1 cuillère à soupe de sirop de glucose
* 30 g de jaunes d'oeufs
* 3 oeufs
* 135 g de beurre pommade
* 90 g de praline noisette
* 200 g de crème pâtissière au lait d'amandes

**Pour les noisettes caramélisées**

* 150 g de noisettes
* 25 g d' eau
* 75 g de sucre
* ½ gousse de vanille
* Une pincée de fleur de sel

**Recette**

 **Etape 1 : le craquelin**

Mélanger le sucre et le beurre. Ajouter la **farine**, étaler finement (2 mm). Faire durcir au congélateur.

 **Etape 2 : la pâte à choux**

Mélanger l'eau, le lait d'amandes, le sucre et le sel. Faire fondre le beurre dans le mélange.

Ajouter la farine en une fois hors du feu et bien mélanger.

Remettre sur feu doux 2 minutes.

Ajouter les œufs petit à petit. Fourrer les choux à l'aide d'une poche à douille.

Déposer le craquelin sur les choux. Enfourner dans un **four préchauffé à 250°C**. Eteindre le four et laisser lever 15 minutes. Finir de cuire 15 à 20 minutes à 160°C.

 **Etape 3 : la crème pâtissière au lait d'amandes**

Faire infuser la vanille dans le lait d'amandes pendant 15 minutes à couvert.

Fouetter les œufs avec le sucre et la poudre à flan. Verser le lait bouillant sur les œufs blanchis.

Cuire 1 minute à ébullition. Refroidir sur bain-marie glacé.

Ajouter le beurre et bien fouetter lorsque la température est inférieure à 60°C. Filmer au contact et garder au frigo.

 **Etape 4 : la crème mousseline pralinée**

Fouetter les œufs, ajouter le sirop cuit à 121°C et continuer de fouetter jusqu'à refroidissement complet.

Fouetter le beurre pour qu'il foisonne et devienne crémeux, ajouter le mélange aux œufs puis le praliné noisette.

Finir en incorporant la **crème pâtissière au lait d'amandes lissé**.

 **Etape 5 : les noisettes caramélisées**

Torréfier les noisettes 20 minutes à 160°C. Les rouler dans un torchon pour enlever la peau des noisettes.

Cuire l'eau et le sucre avec la gousse de vanille. Ajouter les noisettes hors du feu et attendre qu'elles sablent.

Remettre sur feu moyen et laisser caraméliser les noisettes.

Verser sur une plaque en silicone (silpat) et laisser refroidir.

 Fourrez vos choux avec la crème pâtissière et les noisettes caramélisées.

**La recette de la pâtisserie des rêves comporte une surprise dans chaque chou : un coulis de chocolat. Alors, laissez courir votre imagination pour, vous aussi, créer votre propre Paris-Brest.**

