

# PARIS BREST

Et sa crème mousseline traditionnelle

## PÂTE A CHOUX ([savoir faire ici](#))

75 gr d'eau,  
75 gr de lait  
80 gr de beurre  
10 gr de sucre  
1 pincée de sel  
3 œufs d'env. 60 gr  
120 gr de farine t55



## CREME MOUSSELINE PRALINÉE

500 gr de lait  
6 jaunes d'œuf  
70 gr de maïzena  
250 gr de sucre  
150 gr de pralin (pâte de pralin) [recette ici](#)  
70 gr +250 gr de beurre

### Déroulé de la recette

#### LA CREME MOUSSELINE

Mettre le lait, le sucre, les jaunes d'œuf et la maïzena dans le bol, programmer 8 mn 90° vit 3 pour obtenir une crème pâtissière bien épaisse, qui ne coule pas

Rajouter 70 gr de beurre 150 gr de pralin, tant que la crème est encore chaude mélanger 10 sec vit 4

Le reste (les 250 gr) du beurre sera battus en pommade pour l'incorporer à la crème bien froide

"Filmer au contact » Et réserver au frigo. Refroidissement dans la partie la plus froide du frigo

La crème ne se finira qu'une fois bien refroidie

Pendant le refroidissement de la crème, préchauffer le four à 210° en chaleur tournante bien sûr

#### LE CHOU

Recette de base de votre livre

Sauf que je mets moitié eau moitié lait ...

75 gr d'eau,

75 gr de lait

80 gr de beurre ( je prends du beurre végétal)

10 gr de sucre

1 pincée de sel (facultatif, mais ça sert d'exhausteur de goût, sans ça votre pâte vous semblera plus fade)

3 œufs d'env. 60 gr

120 gr de farine t55

Préchauffer le four à 210° th 7, chaleur tournante

Mettre les liquides, le beurre, le sucre et le sel, fermer le bol et programmer 5 mn 100 ° vit 1. Il est impératif que les liquides soient à ébullition lorsque le Tm sonnera

Pendant ce temps je préparer le papier sulfurisé pour la cuisson, dessiner au dos su papier un cercle de plus ou moins 25 cm de diamètre, retourner le papier, humidifier légèrement la plaque à pâtisser pour faire adhérer la feuille

A la sonnerie si les liquides bouillent verser en une fois la farine (si elle ne bout pas, remettre un peu de temps)

Si votre pâte à ce stade ne fait pas des billes irrégulières remettez la à cuire et dessécher 1 à 2 mn 100 ° vit 3, surveillez et stoppez cette cuisson dès que la texture souhaitée est atteinte (retrouvez les conseils et les détails sur le site ici : <http://tef-original.fr/paris-brest-au-thermomix>)

Afin de refroidir la pâte programmer 5 mn vit 3 sans le gobelet

Lorsque la pâte sera à 60°, mettre le sélecteur de vitesse sur 5, introduire les œufs 1 par 1 en attendant 10 sec entre chaque œuf. Laisser tourner 30 sec après l'introduction du dernier œuf. Mettre en poche à douilles

Couper une ouverture d'1 cm (vous pouvez aussi utiliser une douille lisse). Pocher un premier cercle sur le trait, puis un second à l'intérieur du premier, tout à côté, puis un troisième juste sur la jonction des 2 premiers. Les boudins doivent être parfaitement lisses et d'un diamètre régulier

Votre travail ne vous plaît pas ? racler la pâte et recommencez 😊

Enfourner à 210 °, pour 25 mn, surveiller et stopper lorsque le chou est gonflé, bien doré et surtout déshydraté Ne pas stopper la cuisson tant que le chou est encore un peu mou. En fait il doit donner l'impression de "sonner creux" et avoir une consistance craquante

Laisser refroidir avant de finaliser la crème mousseline et faire le montage fini

Sortir la crème et le beurre à température ambiante il faut que le beurre soit mou et la crème à même température que le beurre

Mettre le beurre avec le fouet dans le bol, fouetter 20 sec vit 3, ce qui donnera du beurre pommade, programmer 1.30 mn vit 4 et incorporer la crème pâtissière par le trou du couvercle

Mettre dans une poche munie d'une douille cannelée ou a saint honoré (selon l'effet souhaité lorsque la crème est bien homogène, si nécessaire, si elle est trop molle la ranger au frigo pour qu'elle soit suffisamment ferme (le beurre reprendra de la densité au froid)

Découper le boudin supérieur à l'aide d'un couteau à dents fines, pocher la crème et remettre le couvercle, poudrer de sucre glace et ranger au frigo

nougatine ([recette ici](#))

pralin ([recette ici](#))

pâte à choux savoir-faire ([recette ici](#))