

RECETTE

Paris Brest au Nutella®

Difficile

2 h 0 min



Ingrédients

Pour 4 personnes

60 g de NUTELLA®

Cacao en poudre

POUR LE CRAQUELIN :

30 g de beurre doux

37 g de cassonade

37 g de farine T55

POUR LA PÂTE À CHOUX :

75 ml de lait entier

65 g de beurre doux

1 g de sel

2 g de sucre semoule

90 g de farine

3 œufs + 1 jaune d'œuf

(pour la dorure)

POUR LA MOUSSELINE :

150 g de praliné noisette

3 g de gélatine 200 bloom

250 ml de lait entier

3 jaunes d'œufs

25 g de sucre semoule

25 g de fécule de maïs

125 g de beurre doux

MATÉRIEL :Poche à douille + douille
cannelée ou unie de 14 mm

Mixeur plongeant
Cercle de 10 cm de diamètre



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

- 1** | Préparez le craquelin. Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Étalez-la très finement entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau. Réservez au congélateur.
- 2** | Dans une casserole, versez 75ml d'eau et le lait, puis ajoutez le beurre en morceaux, le sel et le sucre. Mélangez et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois. Mélangez énergiquement, puis desséchez la panade à feu moyen pendant 2 min. Transvasez dans un récipient, puis ajoutez petit à petit les oeufs battus, jusqu'à obtenir une pâte lisse qui retombe légèrement.
- 3** | Placez-la dans une poche munie d'une douille cannelée ou unie d'environ 14 mm. Réalisez une empreinte sur une plaque antiadhésive avec un cercle de 10 cm de diamètre trempé dans de la farine. Pochez 8 choux qui se touchent légèrement en suivant le cercle. Dorez avec le jaune d'œuf battu.
- 4** | Préchauffez le four à 170 °C. Détaillez des disques de craquelin de la taille des choux, puis déposez-les bien centrés sur chaque chou, sans appuyer et enfournez pour 45 min. À la sortie du four, laissez refroidir.
- 5** | Préparez la mousseline. Faites tremper la gélatine dans de l'eau bien froide. Dans une casserole, faites chauffer le lait. Dans un récipient, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la fécule. Versez le lait bouillant par-dessus et remettez sur le feu. Faites cuire à ébullition en fouettant pendant 1 min. Versez dans un récipient et ajoutez la gélatine essorée. Mélangez bien, puis ajoutez le praliné et le beurre. Mixez au mixeur plongeant et filmez au contact. Réservez au frais pendant 6 h au minimum.
- 6** | Montez la mousseline au batteur jusqu'à ce qu'elle blanchisse et soit bien lisse, puis placez-la dans une poche à douille. Placez NUTELLA® dans une seconde poche à douille. Coupez le chapeau des choux et garnissez-les de crème, puis de NUTELLA® au centre. Refermez et saupoudrez de cacao. Réservez au frais pendant 20 min avant de servir.

Recette issue du livre « 60 CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE AU NUTELLA® »,
par le Chef Grégory COHEN, paru aux Editions Larousse.

Photographies de Sophie Dumont - Stylisme de Delphine Lebrun



**Partage la recette avec le
#nutellarecettesclub**