



La cuisine de l'atelier

Un très agréable moment passé au ZODIO de Chambray-les-Tours : fabrication de Paris-Brest, l'incontournable de la pâtisserie française.



La crème pralinée

D'après le chef, les recettes du célèbre Paris-Brest se comptent par dizaines.

Alors, voici comment nous avons procédé :

1ère étape : préparation de la crème pâtissière, à laquelle on ajoute du pralin et du beurre coupé en morceaux (beaucoup !). Il faut ensuite mettre la crème pralinée au frigo.



2ème étape : préparation de la pâte à choux (attention : ajouter les œufs au fur et à mesure, il faut que la pâte ne soit ni trop liquide ni trop compacte).



3ème étape : dressage des choux (en couronne, en chou, en éclair...) à l'aide d'une poche à douille.



Badigeonner un peu de jaune d'œuf mélangé à du lait sur le dessus des choux.





Puis, cuisson des choux à 170°C pendant 7 min (mais cela est très variable, cela dépend de votre four). Il faut que les choux soient bien dorés.

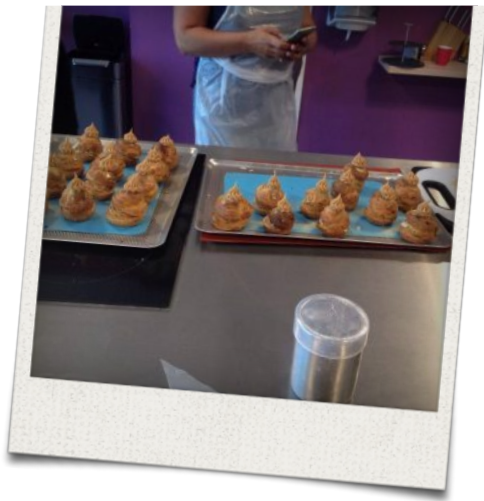


Une fois cuits, couper les choux en 2 horizontalement.



4ème étape : à l'aide d'une poche à douille, garnir les choux de crème pralinée et parsemer d'amandes effilées
Vous pouvez également saupoudrer de sucre glace...





C'est plus vite mangé que fait, mais c'est teeeeellement bon !!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr