

Dessert

Paris-Brest à la crème de marrons

Préparation : 1 heure 30.

Cuisson : 20 minutes (thermostat 6-180°C) + 20 minutes (pâte à choux).

Pour 6 à 8 personnes :

Pâte à choux : 150 g de farine ; 4 oeufs moyens ; 60 g de beurre ; 20 cl d'eau ; 2 cuillerées à café de sucre en poudre ; 1 pincée de sel.

Crème pâtissière : 1 gousse de vanille ; 1/4 de l de lait ; 50 g de sucre en poudre ; 25 g de farine ; 1 oeuf entier + 4 jaunes d'oeufs.

Crème au beurre aux marrons : 180 g de beurre ; 80 g de sucre en poudre ; 200 g de crème de marrons vanillée ; 60 cl d'eau ; 30 g environ de brisures de marrons glacés (facultatif) ; 10 cl de crème fraîche liquide.

Décor : 1 cuillerée à soupe de sucre glace ; perles argentées.

Préparer la pâte à choux : verser de l'eau dans une casserole avec le sel, le beurre et le sucre. Mettre sur le feu. Lorsque le mélange bout et que le beurre est bien fondu, retirer la casserole du feu et ajouter la farine tamisée en une seule fois. Bien remuer avec une spatule en bois pour obtenir une pâte homogène.

Remettre alors la casserole sur feu doux et tourner vivement en appuyant jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois, ni à la spatule.

Hors du feu, incorporer les oeufs, un à un, dans la pâte chaude. Travaillez la pâte en la battant bien après l'ajout de chaque oeuf. La pâte terminée doit être molle, mais non liquide et se tenir en bloc.

Préchauffer le four (thermostat 6-180°C).



Beurrer légèrement la tôle du four ou mettre un papier sulfurisé.

Mettre la pâte à choux dans une poche à douille munie d'un embout cannelé de 1 centimètre de diamètre et dresser une couronne de 22 centimètres environ de diamètre, en faisant plusieurs tours.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 20 minutes environ, jusqu'à ce que la couronne soit bien gonflée et dorée. Eteindre le four et laisser la couronne refroidir dans le four entrouvert encore 10 minutes.

Préparer la crème pâtissière : fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et en racler les petites graines noires. Mettre graines et gousse dans une casserole avec le lait et porter à frémissement. Retirer du feu et laisser infuser.

Dans un saladier, battre l'oeuf entier, les jaunes et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Incorporer alors la farine, puis délayer avec le lait chaud en tournant sans arrêt.

Verser la préparation dans une casserole et la faire épaissir à feu très doux en continuant de mélanger. Retirer du feu et ôter la gousse de vanille. Laisser tiédir.

Préparer la crème au beurre aux marrons : dans un saladier, travailler le beurre en pommade et le mélanger avec la crème de marrons.

Dans une casserole, préparer un sirop avec 60 cl d'eau et le sucre, puis faire cuire sur feu moyen à vif jusqu'à obtention d'une consistance nappante.

Verser lentement le sirop sur le mélange beurre-crème de marrons tout en tournant avec un fouet. Lorsque le sirop est mélangé, continuer à fouetter jusqu'au refroidissement.

Mélanger soigneusement cette crème au beurre à la crème pâtissière. Si on le souhaite, on peut écraser les brisures de marrons glacés et les ajouter au mélange.

Verser la préparation dans un saladier et faire refroidir l'ensemble quelques minutes au congélateur.

Fouetter la crème fraîche liquide en chantilly. Lorsqu'elle est très ferme et forme des crêtes, l'incorporer délicatement à la crème de marrons. Réserver au frais.

Avant le repas, couper la couronne en deux dans l'épaisseur. Garnir une demi-couronne avec la crème aux marrons, recouvrir avec l'autre moitié, puis saupoudrer d'un voile de sucre glace. Décorer avec des perles argentées.

Le petit plus : Pour la pâte à choux, il se peut qu'il faille ajouter un oeuf. Dans ce cas, en battre un dans un bol et l'incorporer par moitié, en travaillant bien la pâte et en surveillant sa texture avant de l'incorporer complètement.