

Mouillettes de pâte à choux aux graines de pavot, crémeux praliné, noisettes concassées

Recette pour 4 personnes

Description

Un clin d'oeil au gâteau mythique le Paris-Brest qui fait référence à une course cycliste. Par sa forme ronde comme une roue de vélo.

Ici nous vous le proposons tout autrement, en version ``Trempelette`` avec des bâtons de pâte à choux à promener dans la crème pralinée.

L'astuce du chef

Le restant de la pâte à choux peut se congeler dans un récipient hermétique sans aucun problème.

Il est possible aussi de réaliser la pâte à choux la veille, gardez-la au réfrigérateur, il ne vous restera le lendemain qu'à la pocher sur la plaque et la cuire. ``ca marche tout aussi bien voir même mieux.

Bon app !

Ingrédients

Pâte à choux

- 116 Ml Eau
- 1 Pincée(s) Sel
- 50 Gr Beurre
- 70 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Graines de pavot

Crème praliné, noisettes caramélisées

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Cuil. à soupe Praliné noisette
- 0.25 Tasse(s) Noisettes
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Pâte à choux

Allumez le four à 400°F

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine avec une spatule en bois. Ensuite, revenir avec la casserole sur le feu moyen, continuez de mélanger avec la spatule sans cesse jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la casserole et se décolle toute seule de la spatule.

Versez ensuite le mélange dans un batteur, mélangez doucement durant quelques minutes pour laisser un maximum de vapeur sortir.

Incorporez les oeufs un à un en mélangeant et incorporant entre chacuns des oeufs.

A l'aide d'une poche de pâtisserie, tirez des lignes (2 mm de diamètre) de pâte à choux sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Parsemez aussitôt les graines de pavot sur les lignes de pâte à choux.

Mettez la plaque dans le four, baissez la température du four à 375°F et cuire la pâte à choux (environ 10 à 12 mn) jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Crème praliné, noisettes caramélisées

Crème praliné

Fouettez la crème bien froide dans un bol bien froid, une fois la consistance bec oiseau, ajoutez le praliné, mélangez délicatement, réservez au réfrigérateur.

Noisettes caramélisées

Dans une poêle, sur un feu moyen, faites rouler les noisettes, ajoutez le sucre sur l'ensemble des noisettes.

Continuez de faire rouler les noisettes, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que les noisettes soient bien caramélisées.

Les retirer de la poêle sur un papier cuisson, Laissez refroidir, les écraser légèrement (brisures).

Montage

Dans une verrine, déposez la crème praliné au fond, parsemez de brisures de noisettes, piquez les bâtons de pâte à choux (mouillettes) dans la crème ici et là.

Bon appétit!