



Dessert

PARIS-BREST PRALINÉ ABRICOT CITRON VERT



6 petits
paris-brest



40 min



30 min



30 min

Côté conserves

250 g d'abricots + 6 oreillons

Chez l'épicier

Pour la pâte à choux :

7,5 cl de lait

7,5 cl d'eau

80 g de beurre doux

160 g d'oeufs (environ 3)

100 g de farine

Pour la garniture :

2 oeufs

50 g de sucre

25 g de maïzena

2 cuillerées à soupe de praliné

Zeste d'un citron vert

Préparation

PRÉPAREZ LA PÂTE À CHOUX :

- Dans une casserole faites chauffer le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre coupé en dés sur feu vif. Stoppez dès que le beurre est fondu.
- Hors du feu versez la farine d'un coup et mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.
- Remettez la casserole sur feu vif pendant 30 secondes en mélangeant avec une spatule, la pâte doit rester souple et moelleuse.
- Transvasez dans un saladier et mélangez à l'aide d'une spatule ou mieux à l'aide d'un robot vitesse minimum (accessoire feuille, lame S plastique ou pétrin en fonction du type de robot que vous avez). Mélangez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui sorte de la pâte.
- Battez les œufs en omelette et ajoutez-les petit à petit en continuant de mélanger. La pâte doit être souple mais pas liquide.
- Faites préchauffer le four à 230°C.
- Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille de lisse de 8 mm.
- Sur une plaque à four recouverte d'une plaque de cuisson, dressez 2 cercles de pâte joint de 8 cm de diamètre et surmontez-les d'un troisième cercle. Recommencez ainsi avec les 5 autres anneaux.
- Baissez la température du four à 180°C et faites cuire 25 à 30 minutes.

RÉALISEZ LA GARNITURE :

- Mixez les 250 g d'abricots.
- Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre. Incorporez la maïzena puis la pâte de praliné, la purée d'abricots et les zestes du citron vert.
- Faites cuire dans une casserole sur feu moyen en mélangeant continuellement avec un fouet à main ou une spatule. Lorsque la crème épaissie, vous pouvez la retirer du feu et continuer à la mélanger un peu hors du feu pour qu'elle soit bien homogène.
- Versez dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et réservez.

MONTAGE :

- Lorsqu'ils sont refroidis, coupez les choux en deux dans le sens de la longueur.
- Découpez en petit dès les 6 demis abricots et réservez.
- Garnissez les cercles de crème à l'abricot et de dés d'abricots.



Recette HD
disponible sur demande



Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook