

Dessert : PARIS-VICHY (le « Paris-Brest » revisité) :

10 personnes (1 chou / personne) - Temps de préparation : 45 minutes + 24h au frais (pour la crème pralinée)
244 kcalories par couronne (178 kcal pour la crème pralinée et 36 kcal pour la pâte à choux)



Réalisation de la crème pralinée (la veille)

Ingrédients :

135 g de pralin amande noisette (tablette ou pâte)
112 ml de crème liquide
112 ml d'eau de VICHY Célestins
20 g de lait en poudre
1 feuille de gélatine stabilisateur à glace
2 blancs d'œuf
55 g de beurre

- 1 : Mettre à bouillir l'eau de VICHY Célestins, ajouter le lait en poudre, la gélatine ramollie et le stabilisateur.
- 2 : Verser sur le pralin fondu et le beurre et le fouetter.
- 3 : Ajouter les blancs d'œufs et la crème et mélanger.
- 4 : Débarrasser et réserver 24h au frais.
- 5 : Le lendemain, fouetter la crème obtenue au fouet électrique, remplir une poche à douille et garnir les couronnes en pâte à choux.

LE + VICHY Célestins : L'utilisation de l'eau de VICHY Célestins va permettre d'une part, d'enrichir ce dessert en minéraux naturels (bicarbonate de sodium, lithium, calcium, silicium...) et d'autre part, de réduire l'ajout de crème liquide au profit de cette eau minérale naturellement gazeuse afin d'obtenir un dessert savoureux en toute légèreté.



Réalisation de la pâte à choux (le jour même)

Ingrédients :

2 œufs
2,5 g de sucre
2,5 g de sel fin
50 g beurre
62,5 g farine
12,5 cl d'eau de VICHY Célestins

- 1 : Faire bouillir la VICHY Célestins et le beurre coupé en petits morceaux avec le sel.
- 2 : Oter du feu pour ajouter la farine tamisée en une seule fois. Mélanger doucement à la spatule puis fortement pour que le liquide soit complètement incorporé. Remettre sur le feu et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus aux parois.
- 3 : Mettre la pâte dans un autre récipient puis ajouter les œufs 1 à 1 avec vigueur.
- 4 : Mettre la pâte à choux dans une poche à douille et former 6 cercles d'environ 6 cm de diamètre puis reformer un cercle autour des premiers.
- 5 : Cuire entre 180°C et 210°C jusqu'à dessèchement et cuisson complète.
- 6 : À la fin de la cuisson, poser les couronnes sur une grille pour que la vapeur ne les ramollisse pas.
- 7 : Couper les couronnes en 2 et les garnir de crème pralinée.
- 8 : Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

LE + VICHY Célestins : Le bicarbonate de VICHY Célestins permet de faire lever la pâte à choux rendant les choux plus aériens.