

## Paris Brest Nid de Pâques

### Pour la pâte à chou :

- ✕ 20 cl d'eau
- ✕ 100 gr de beurre
- ✕ 1 pincée de sel
- ✕ 4 œufs ( + 1 pour la dorure)
- ✕ 10 gr de sucre
- ✕ 150 gr de farine
- ✕ 50 gr d'amandes effilées

Préchauffer le four à 200 °C.

Couper le beurre en petits morceaux, puis le mettre à bouillir avec l'eau, le sel et le sucre.

Battre les œufs en omelette.

Tamiser la farine, l'ajouter en une fois en dehors du feu et remuer vivement. Cuire le mélange obtenu pendant encore quelques minutes, puis refroidir la préparation.

Ajouter les œufs battus en 3 ou 4 fois jusqu'à obtenir un ruban un peu cassant lorsque vous levez la cuillère.

A l'aide d'une poche à douille, former un cercle à la taille souhaitée, puis reformer un cercle autour du 1er cercle.

A l'aide d'un pinceau, dorer avec un jaune d'œuf et saupoudrer d'amandes effilées.

Cuire 20 min dans un four à 200 °C.

### Pour la crème praliné :

- ✕ 250 ml de lait
- ✕ 100 gr de beurre
- ✕ 70 gr de sucre
- ✕ 50 gr de jaunes d'œuf (env. 3 œufs)
- ✕ 100 gr de Pralin
- ✕ 30 gr de Maïzena

Dans une casserole, chauffer le lait avec 10 g de sucre.

Dans un saladier, verser les jaunes et le sucre et blanchir le tout. Ajouter la Maïzena et mélanger le tout jusqu'à ce que la crème soit onctueuse.

Verser ensuite 1/5 du lait bouillant sur la préparation puis remettre le tout dans une casserole sur le feu et fouetter la crème durant 2 min.

Une fois le mélange épaissit, laisser de nouveau cuire 2 min sans cesser de remuer. Ajouter le praliné et continuer de fouetter et terminer par ajouter 30 gr de beurre.

Couvrir la crème d'un film alimentaire afin d'éviter la formation d'une peau et laisser refroidir.



Une fois la crème refroidie, mettre le reste du beurre en pommade dans un saladier, et le monter au fouet en y incorporant la crème pralinée bien froide.

Ayant eu peur que la crème soit encore un peu lourde, j'ai voulu ajouter ma petite touche personnelle, en faisant une chantilly (env. 150 ml de crème liquide montée au robot).

Du coup, la crème s'est éclaircie avec la chantilly, mais cela a donné un résultat léger et aéré.

Il ne vous reste plus qu'à passer au montage !

Découper votre cercle en 2, et toujours avec une poche à douille, garnir votre nid de crème ; refermer avec l'autre moitié du nid et saupoudrer de sucre glace.

J'ai donc mis une jolie poule en chocolat au milieu avec quelques œufs, et le tour était joué !