

Crème Chiboust pralinée Pour garnir le Paris Brest



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Repos : 1 heure

Ingédients

- 400 gr de lait
 - 200 gr de beurre
 - 60 gr de maïzena
 - 2 œufs entiers + 2 jaunes
 - 200 gr de sucre
 - 100 gr de pralin en poudre
 - 200 ml de crème liquide
-
- Dans une casserole, faire chauffer le lait à feu doux.
 - Fouetter au batteur électrique les œufs et le sucre, lorsque le mélange est mousseux, ajouter la maïzena.
 - Hors du feu, ajouter ce mélange au lait, bien mélanger puis remettre sur le feu doux, et sans cesser de remuer, attendre que le mélange épaississe.
 - Lorsque le mélange a épaissi, y ajouter le pralin en poudre, puis la moitié du beurre en morceau et réserver au frais.
 - Fouetter le reste du beurre au batteur électrique, réserver à température ambiante.
 - Fouetter la crème liquide au batteur électrique, réserver au frais.
 - Lorsque la crème pâtissière est froide, y ajouter le beurre mou, bien mélanger, puis y ajouter délicatement la crème liquide fouettée.
 - Mettre dans une poche à douille et garnir les choux