

Paris-Brest à la Mousse Praliné
Pour 150 portions



1. **PÂTE À CHOUX**

1 litre d'eau
320 g de beurre
1 cuillerée à café de sel
2 cuillerées à café de sucre
600 g de farine tamisée
800 g d'œufs
amandes effilées

Préchauffer le four à 180°C.

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre.

Hors du feu, incorporer la farine à la spatule.

Dessécher la pâte pendant environ 1 minute à feu moyen en remuant constamment.

Ajouter les œufs petit à petit, au batteur à vitesse lente.

Sur plaque graissée ou recouverte de papier cuisson, dresser à la poche des anneaux de 8 cm de diamètre.

Badigeonner de jaune d'œuf, ajouter quelques amandes effilées.

Cuire à 180°C environ 20 minutes en four ventilé tirage ouvert. Laisser refroidir.

2. **GARNITURE**

1 sachet(s) de 500 g de **Mousse au Praliné alsa Professionnel**

1 L de crème liquide froide

Préparer la garniture pralinée : verser la crème froide dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour **Mousse Praliné alsa Professionnel**

Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 3 minutes à vitesse maximale. Transvaser dans une poche à douille.

Couper les anneaux de pâte à choux en 2, garnir généreusement chaque fond de mousse pralinée.

Refermer les Paris-Brest et mettre au frais.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

3. **ASTUCE**

On peut également réaliser cette recette avec des choux achetés tout prêts.