



VILLE DE PUTEAUX

# Croquant aux noisettes & Mousse de chocolat



Pour 6 personnes, il vous faut :

- 170 g de chocolat noir
- 170 g de chocolat au lait
- 1 œuf
- 110 g de sucre
- 110 g de farine
- 50 g de noisettes
- 90 g de beurre mou
- 40 cl de crème fleurette
- Deux feuilles de gélatine

**1** Préchauffez le four à 200°. Mélangez l'œuf, le sucre, la farine, les noisettes concassées et le beurre mou. Réalisez 6 moules. Faites-les cuire 6 minutes dans les cercles, préalablement beurrés et farinés et disposez sur un papier sulfurisé.

**2** Dans deux petits saladiers, faites chauffer 5 cl de crème liquide. Ajoutez une feuille de gélatine ramollie dans chacun des deux et mélangez. Ajoutez le chocolat au lait dans le premier et faites fondre une minute au four micro-ondes. Ajoutez le chocolat noir dans le second et faites fondre 1 min 30. Dans chaque saladier, ajoutez 75 cl de crème battue en chantilly.

**3** Sur les sablés toujours cerclés et bien refroidis, ajoutez une couche de mousse au chocolat noir puis une couche de chocolat au lait. Placez-les au réfrigérateur pendant une heure.

**4** Rajoutez quelques noisettes concassées sur le dessus pour la décoration.

*Une recette proposée par le restaurant  
La Perle de l'Écailler (46 rue Voltaire).*

# Paris-Brest

- Pour 6 personnes

- Cuisson 35 minutes

- Préparation 40 mn

- Réfrigération 1 heure

**Pour la pâte à choux :** • 40 g de beurre demi-sel • 65 g de farine • 2 œufs entiers

**Pour 400 g de crème pâtissière :** • 75 cl de lait entier • 150 g de sucre en poudre • 5 jaunes d'œufs • 100 g de farine

**Pour la crème pralinée :** • 200 g de beurre doux en pommade • 150 g de pralin (à base de noix, d'amandes et de noisettes) • 50 g de pralin à l'ancienne • 400 g de crème pâtissière

**Pour la finition :** Amandes torréfiées • Sucre glace



- 1** Réalisez la pâte à choux. Faites bouillir 12,5 cl d'eau et le beurre dans une casserole. Hors du feu, incorporez la farine en pluie et mélangez à l'aide d'une spatule en bois. Remettez la casserole sur feu doux et mélangez encore pendant une dizaine de minutes, afin que la pâte se dessèche. Hors du feu, incorporez les œufs l'un après l'autre, en mélangeant. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.
- 2** Réalisez la crème pâtissière. Faites bouillir le lait. Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine en pluie et mélangez. Versez le lait chaud petit à petit sans cesser de mélanger. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire de 5 à 6 minutes à feu doux. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.
- 3** Réalisez la crème pralinée. Mélangez au batteur ou au fouet le beurre pommade et les deux pralins. Incorporez la crème pâtissière bien froide et mélangez le tout. Réservez la crème pralinée au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 4** Préchauffez le four à 250 °C (th. 8 - 9).
- 5** A l'aide d'une poche à douille de 13 millimètres non cannelée, formez avec la pâte à choux 6 petites roues de vélo de 8 centimètres de diamètre. Enfourez-les et laissez-les cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée et colorée, pendant 10 minutes. Éteignez le four et laissez les choux sécher de 3 à 4 minutes, le four à demi-ouvert. Retirez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 6** Mettez la crème pralinée dans une poche à douille de 13 millimètres cannelée. Coupez les choux froids en deux, garnissez la base de crème pralinée en formant des torsades.
- 7** Parsemez la crème pralinée d'amandes torréfiées, recouvrez les bases de leur chapeau et saupoudrez de sucre glace.

*Une recette proposée par le chef Thierry Breton du restaurant L'Andouille (6 Rue Collin).*