



Recette réalisée par
PIERRE CHIRAC
Chef pâtissier exécutif

PARIS BREST NOIX DE PÉCAN

« Pour ce Paris-Brest, j'ai décidé de rester classique dans la forme, mais de changer de terrain pour le goût. La noix de pécan rend ce Paris-Brest encore plus irrésistible de gourmandise. »

Recette pour 20 Paris Brest individuels.

Pâte à chou

- 140g d'eau
- 140g de lait entier
- 140g de beurre doux
- 3g de sel
- 5g de sucre
- 140g de farine T55 Gruau
- 235g d'œuf entiers tempérés
- QS noix de pécan concassées

Procédé :

Chauffer l'eau, le lait, le beurre le sel et le sucre jusqu'à ébullition.
Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois et mélanger jusqu'à l'obtention d'une panade.
Dessécher la panade puis débarrasser dans la cuve du batteur.
Faire tourner à la feuille pour refroidir pendant 5min puis ajouter les œufs petit à petit en filet.
Pocher les Paris-Brest en anneaux de 6cm de diamètre à l'aide d'une douille de 15mm.
Recouvrir de noix de pécan concassées puis tamiser par-dessus du sucre glace.
Enfourner à 155°C pendant 45min. Laisser refroidir complètement.

Praliné noix de pécan

- 380g de noix de pécan
- 100g d'amandes entières brutes
- 320g de sucre semoule
- 2g de fleur de sel

Procédé :

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, débarrasser sur plaque pour refroidir complètement.
Torréfier les noix de pécan 10min à 160°C et les amandes 20min à 160°C.
Laisser refroidir entièrement.
Casser le caramel en morceaux et mixer avec les fruits secs et la fleur de sel dans un cutter.
Réserver pour le dressage.

Crème pâtissière

- 595g de lait entier
- 110g de sucre semoule
- 110g de jaunes d'œufs
- 55g de Maizena
- 90g de beurre doux
- 35g de masse gélatine

Procédé :

Réaliser une crème pâtissière ; en fin de cuisson, ajouter le beurre doux et la masse gélatine puis mixer.
Débarrasser et laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Pâte de noix de pécan

- 180g de noix de pécan torréfiées

Procédé :

Mixer les noix de pécan torréfiées à l'aide d'un cutter jusqu'à obtention d'une pâte.

Crème mousseline au praliné

- 890g de crème pâtissière
- 160g de pâte de noix de pécan
- 340g de praliné de noix de pécan
- 610g de beurre pommade

Procédé :

Détendre la crème pâtissière avec la pâte et le praliné de noix de pécan.
Ajouter le beurre pommade et foisonner.
Stocker au frigo jusqu'au lendemain.

Noix de pécan caramélisées

- QS noix de pécan
- QS sirop à 30°Baumé

Procédé :

Mélanger les noix de pécan avec le sirop à 30°C pendant 1h.
Égoutter puis caraméliser au four à 165°C pendant 15min.
Laisser refroidir et concasser au couteau.
Réserver en boîte hermétique pour le dressage.

Finition

Couper la couronne de pâte à chou en deux dans le sens de la longueur.
Pocher le praliné de noix de pécan sur la base de la pâte à chou.
Foisonner à pleine vitesse la crème mousseline puis pocher directement sur le praliné.
Ajouter quelques éclats de noix de pécan caramélisés.
Pocher à nouveau un cordon de praliné puis refermer avec le chapeau.
Saupoudrer de neige décor.