

PARIS-DIJON

PRÉPARATION

1. Étape 1, la pâte à choux et son craquelin :
2. Pâte à choux :
3. 250g de lait demi écrémé
4. 100g de beurre
5. 200g de farine
6. Une pincée de sel et de sucre
7. 250g d’œuf entier ou 5 œufs
8. Craquelin :
9. 50g cassonade
10. 50g beurre
11. 45 g farine
12. 5 g poudre de cassis
13. Allumez votre four à chaleur tournante à 180 degrés.
14. Dans une casserole, faites bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre.
15. À ébullition, coupez le feu et ajoutez la farine.
16. Mélangez vigoureusement à l’aide d’une spatule puis ajoutez les œufs petit à petit jusqu’à réalisation d’une pâte homogène et lisse.
17. À l’aide d’une poche pâtissière, réalisez sur une plaque préalablement beurrée de jolis choux de la taille et la forme de votre choix. Sur chaque choux, ajoutez le craquelin et étalez le très finement.
18. Enfournez au four pendant environ 15 minutes selon la taille des choux. Conseil du chef : ne jamais ouvrir le four en cours de cuisson ! Sinon la pâte à choux retombe.
19. Réservez.

20. **Nb** — dans la recette originale du chef, il réalise une grande pâte à choux en forme de S ainsi qu'une deuxième plus petite. Dans cette deuxième pâte à choux, il insère le gel de cassis avec une douille à beignet. La deuxième pâte à choux sera déposée entre une première couche de mousseline puis une deuxième. Dans cette version de la recette, nous vous proposons une seule pâte à choux pour plus de simplicité. Pour les experts en pâtisserie, amusez-vous !
21. **Étape 2** — le praliné craquant et la mousseline
22. Praliné craquant :
23. 500 g noisette torréfié
24. 250 g de sucre
25. 25 g de glucose
26. 100 g eau
27. Pour les noisettes, vous pouvez les torréfier dans une poêle chaude sans ajout de matière grasse. Quand elles sont dorées, sortez-les de la poêle.
28. Mélangez le sucre avec l'eau et le glucose et cuire le caramel dans une grande casserole. Ajoutez les noisettes torréfiées et laissez refroidir sur une feuille de cuisson pendant environ 15 minutes. Mixez jusqu'à la texture idéale, encore un petit peu granuleuse pour le croustillant.
29. Réservez.
30. Mousseline :
31. 500 ml lait
32. 65 g de maïzena
33. 1 gousse de vanille
34. 75 g de sucre
35. 2 œufs
36. 3 jaunes d'œuf
37. 250 g de beurre
38. 250 g de praliné
39. 2 feuille de gélatine
40. Portez à ébullition le lait et la vanille avec la moitié du sucre. Mélangez œufs, jaunes d'œuf, sucre restant et maïzena puis ajoutez le lait vanillé chaud.
41. Cuire la crème jusqu'à ébullition puis ajoutez le beurre et la gélatine. Laissez au frais environ 4h. Une fois bien froide vous pourrez la faire monter au fouet à la main ou au batteur électrique.
42. **Étape 3** — le Cassis
43. Gel de cassis Briottet
44. 500 ml de purée de cassis
45. 250 g de crème de cassis
46. 50 g de sucre
47. 10 g de pectine nh
48. Portez à ébullition la purée de cassis et la crème de cassis. Versez en pluie le mélange sucre et pectine nh dans la préparation et cuire 1mn à ébullition. Laissez refroidir 2 h au frais. Mixez ensuite jusqu'à obtention d'une texture confiture et c'est terminé pour

la mousseline !

49. Cassis confit
50. 50 g de Baies de cassis
51. Sirop de sucre
52. Cette étape peut être facultative; À défaut, vous pourrez mettre des baies de cassis dans le gâteau sans les confire.
53. Faites confire vos baies de cassis dans un sirop de sucre.
54. **Étape 4** — le montage
55. Découpez le choux en deux dans la largeur pour pouvoir le fourrer. Sur la base étalez du praliné maison, ajouter des cassis confits et des noisettes caramélisées (préparez un caramel et déposez dans la casserole vos noisettes). À l'aide d'une poche pâtissière ajouter une partie de la mousseline noisette, au centre ajoutez le gel de cassis, recouvrez de mousseline noisette et refermez le choux. Décorez la partie supérieure de votre choux à votre guise.
56. **Conseil** — sortez le du frigo une demi heure avant dégustation.
57. **Étape 5** — la dégustation.
58. Vous êtes arrivés au bout de cette recette ?! Bravo !! Vos efforts vont être récompensés. Belle dégustation les gourmands !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.