Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

PARIS-DIJON

Préparation

Étape 1, la pâte à choux et son craquelin :

Pâte à choux :
250g de lait demi écrémé
100g de beurre
200g de farine
Une pincée de sel et de sucre
250g d'œuf entier ou 5 œufs

Craquelin :
50g cassonade
50g beurre
45 g farine
5 g poudre de cassis

Allumez votre four à chaleur tournante à 180 degrés.
Dans une casserole, faites bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre. À ébullition, coupez le feu et ajoutez la farine. Mélangez vigoureusement à l'aide d'une spatule puis ajoutez les œufs petit à petit jusqu'à réalisation d'une pâte homogène et lisse.
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.
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.
Réservez.

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 !

Étape 2 : le praliné craquant et la mousseline

Praliné craquant :
500 g noisette torréfié
250 g de sucre
25 g de glucose
100 g eau

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.
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.
Réservez.

Mousseline :
500 ml lait
65 g de maïzena
1 gousse de vanille
75 g de sucre
2 œufs
3 jaunes d'œuf
250 g de beurre
250 g de praliné
2 feuille de gélatine

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. 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.

Étape 3 : le Cassis

Gel de cassis Briottet
500 ml de purée de cassis
250 g de crème de cassis
50 g de sucre
10 g de pectine nh

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 !

Cassis confit
50 g de Baies de cassis
Sirop de sucre

Cette étape peut être facultative; À défaut, vous pourrez mettre des baies de cassis dans le gâteau sans les confire. Faites confire vos baies de cassis dans un sirop de sucre.

Étape 4 : le montage

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.

Conseil : sortez le du frigo une demi heure avant dégustation.

Étape 5 : la dégustation.

Vous êtes arrivés au bout de cette recette ?! Bravo !! Vos efforts vont être récompensés. Belle dégustation les gourmands !

Le chef des Foodies nous propose sa recette le Paris-Dijon. En réalité, Julien Chauvenet réalise sa propre version du célèbre Paris-Brest avec une association praliné et cassis.

Un dessert super gourmand avec le praliné fondant et la vivacité du cassis, un mariage heureux ! Le chef nous fait le plaisir d'utiliser notre Crème de Cassis de Dijon pour réaliser un gel de cassis. Et oui la crème de cassis est un super ingrédient pour réaliser des desserts !

Attention, nous sommes sur un dessert exigeant. Julien Chauvenet est pâtissier de métier. Il a travaillé dans plusieurs étoilés comme l'Auberge de la Charme avant de lancer l'aventure Foodies à Dijon. Il nous confie sa recette avec plusieurs étapes.

Pour commencer bien sûr il y a la pâte à choux puis un craquelin. Pour les plus pressés ou amateurs, vous pouvez peut-être supprimer le craquelin. Quant au praliné, vous avez deux préparations : le craquant et la mousseline !

Pour la mousseline, il faut la réserver 4 heures au frais alors pensez à anticiper votre préparation. Enfin arrive le cassis avec un gel de cassis et des petites baies confites. Prévoyez quelques heures de travail avant de pouvoir vous régaler de ce merveilleux gâteau.

Bon et puis, pour les Dijonnais, vous avez la chance de pouvoir déguster ce merveilleux dessert sans effort chez Foodies !
Trêve de blabla, c'est parti pour la recette !