



Le Paris Rouen Ferrero Rocher

LES INGREDIENTS

Recette Pate a choux :

150 gr de farine

1 c. s. de sucre

125 gr de lait

125 gr d'eau

125 gr de beurre

1 pincée de sel

4 œufs

Recette craquelin :

80 gr de beurre

100 gr de cassonade

75 gr de farine

25 gr de cacao poudre amer non sucré

Recette crème praliné :

120 gr de beurre

2 jaunes d'œufs

25 gr de fécule de maïs

25 cl de lait entier

50 gr de sucre

70 gr de pralin en poudre



LA PRÉPARATION

Préparez la pâte à choux :

1. Faites bouillir de l'eau et du beurre puis ajoutez de la farine et mélangez le tout délicatement.
2. Dessécher la pâte puis ajouter les oeufs. Dressez des boules de 4cm de diamètre. Réservez.

Préparez le craquelin chocolat :

1. Mélangez tous les ingrédients.
2. Étalez et détailler des disques de 5 cm de diamètre.
3. Posez les disques sur les boules de pâte à choux et faites cuire au four à 180 degrés une trentaine de minutes.

Préparez la crème praliné :

1. Mélangez tous les ingrédients pour faire une crème pâtissière.
2. Ajoutez le pralin, mélangez et réservez au frais.

Finalisez les Paris-Rouen montage :

1. Une fois la crème bien reposée, placez-la dans une poche à douille.
2. Prenez les disques de pâte à choux et coupez délicatement la partie supérieure pour avoir un petit chapeau pour la touche finale.
3. Déposez un Ferrero Rocher au centre de la pâte à choux, puis pochez la crème tout autour pour le recouvrir entièrement. Ajoutez un Ferrero Rocher au dessus.
4. Déposez le chapeau, et servez !