

Pour 6 personnes

Eau : 20 cl ou 200 g

Lait 1/2 écrémé : 5 cl ou 50 g

Beurre doux : 100 g

Farine de blé T 45 pour moi : 150 g

Sucre semoule : 10 g

Sel fin : 1 Pincée

Oeufs : 4

Amandes effilées : 50 g

Oeuf : 3

Sucre semoule : 50 g

Farine de blé : 30 g

Lait 1/2 écrémé : 25 cl ou 250 g

Praliné : 90 g

Pour l'étape 2

Jaunes d'oeufs : 2

Pour l'étape 1

Oeuf : 2

Pour la pâte :

Eau : 3 cl ou 30 g

Sucre semoule : 70 g

Beurre doux : 125 g

Pour le dressage

Sucre glace : 30 g

Préchauffer le four à 200 °C.

Réaliser la pâte à choux : couper le beurre en petits morceaux, puis le mettre à bouillir avec les liquides, le sel et le sucre. Battre les oeufs en omelette. Tamiser la farine, l'ajouter en une fois en dehors du feu et remuer vivement.

Cuire la panade obtenue pendant encore quelques minutes, puis refroidir la préparation.

Ajouter les oeufs battus en 3 ou 4 fois jusqu'à obtenir un ruban un peu cassant lorsque vous levez la cuillère.

A l'aide d'une poche à douille, coucher 6 cercles de 6 cm de diamètre, puis reformer un cercle autour des premiers.

Finir par un troisième cercle sur les deux premiers.

A l'aide d'un pinceau, dorer avec un jaune d'oeuf et saupoudrer d'amandes effilées.

Cuire 20 min dans un four à 200 °C.

Pour la partie 1 :

Crème pâtissière au pralin :

faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.

Ajouter la farine, puis le lait, remettre le tout dans la casserole et cuire pendant 3 min.

Ajouter le pralin et refroidir dans un film alimentaire plastique.

Pour la partie 2 :

La crème au beurre : travailler le beurre pour le rendre moelleux et léger.

Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter rapidement à ébullition, puis cuire jusqu'à 121 °C.

Stopper la cuisson en posant la casserole dans un récipient contenant de l'eau froide (attention, il faut juste stopper la cuisson, pas refroidir le sirop !)

Mettre 2 oeufs entiers et 2 jaunes à tourner au batteur et verser le sirop chaud dessus.

Battre jusqu'à obtenir un sabayon blanc et mousseux, laisser tourner jusqu'à complet

refroidissement.

Ajouter le beurre petit à petit.

Mélanger la crème au beurre avec la crème pâtissière.

Couper les couronnes en 2 dans la hauteur et les garnir de crème, puis les saupoudrer de sucre glace et servir.