

Bagels au praliné façon Paris-Brest

Pour lutter contre les températures qui n'en finissent pas de dégringoler, je vous propose d'auto-programmer Mars "mois du Hygge". On se colle sous le plaid, on regarde Love Actually pour la 300ème fois et on troque les pop-corn contre ces bagels Paris-Brest – beaucoup plus chics - !

[Imprimer](#)

Bagels au praliné façon Paris-Brest

Auteur: Fraise et Basilic

Temps de préparation: 40 minutes

Temps de cuisson: 2 minutes

Temps total: 42 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- Pour la crème praliné
- 25 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs

- 50 g de sucre en poudre
- 20 g de fécule de maïs
- 20 g + 70 g de beurre très mou
- 2 c. à s. de praliné

Instructions

1. Faites chauffer le lait.
2. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la fécule.
3. Versez le lait bouillant sur la préparation et remettez à chauffer jusqu'à épaississement. Ajoutez les 20 g de beurre et mélangez. Placez dans un plat creux et filmez au contact.
4. Laissez refroidir complètement à température ambiante (sortez le beurre afin qu'il revienne à température ambiante et coupez-le en dés).
5. Fouettez la crème pâtissière avec le praliné pendant quelques secondes afin de d'assouplir le tout puis incorporez les dés de beurre petit à petit, sans cesser de fouetter.
6. Quand tout le beurre est incorporé, laissez tourner le fouet encore 5 minutes environ afin que la crème mousseline soit bien foisonnée. Placez la crème dans une poche à douille munie d'une douille à St Honoré.
7. Coupez les bagels en deux et faites toaster chaque moitié pendant quelques minutes dans une poêle bien chaude. Laissez refroidir légèrement puis garnissez de crème praliné. Placez au frais jusqu'au moment de servir.