

# Paris-Quimper

## Ingrédients :

### Pour la pâte à choux :

160g d'eau  
160g de lait  
4g de sel  
6g de sucre  
160g de beurre  
160g de farine  
280g d'œufs  
gavottes écrasées

Faites bouillir l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Lorsque le beurre est bien fondu et hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez bien pour former une boule qui se décolle des parois de la casserole (si cela ne se produit pas, remettez la casserole sur feu très doux, le temps que la pâte soit suffisamment sèche pour se décoller).

Cassez les œufs et mélangez les. Ajoutez-les à la pâte en 3 fois en mélangeant énergiquement entre chaque ajout.

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1cm. Dessinez un rond de 20cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Formez un premier rond sur le trait puis un deuxième rond à l'intérieur du premier et collé à ce dernier. Réalisez une dernière couronne à cheval sur ces dernières. Saupoudrez de gavottes écrasées. Faites cuire 45-50 minutes à 180°.

### Crèmeux au caramel au beurre salé :

3g de gélatine en poudre  
155g de sucre en poudre  
220g de crème liquide  
110g de beurre demi-sel  
220g de mascarpone

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites cuire le sucre jusqu'à obtenir un caramel ambré. Décuisez le avec le beurre en l'ajoutant en plusieurs fois. Incorporez alors la gélatine puis la crème. Attendez que le mélange descende à 50° avant d'ajouter le mascarpone. Mixez au mixer plongeant pour bien lisser la préparation. Conservez au frais 12 heures.

### Montage et finition :

Versez le mélange au caramel dans le bol du robot et fouettez pour alléger la préparation. Versez dans une poche munie d'une douille cannelée. Coupez la couronne en deux dans le sens de l'épaisseur et pochez la crème. Remettez le chapeau de pâte. Réservez au frais.