



Paris-Brest sous la neige

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
20 portions	60 minutes	★★☆



LES INGRÉDIENTS

Pour la crème Mascarpone Amaretto :

- 1L de crème liquide
- 500g de Mascarpone
- 150g d'Amaretto
- 80g de sucre glace

Pour la nougatine rouge :

- 500g de sucre
- 250g d'amandes hachées
- Quantité suffisante de colorant rouge

LA RECETTE

Crème Mascarpone :

1. Monter la crème fouettée avec le sucre glace
2. Incorporer le mascarpone
3. Pour finir, ajouter l'Amaretto à base d'amande

Cerises Amarena :

1. Couper les cerises en deux

Sucre rouge :

1. Faire un sucre cuit puis ajouter du colorant rouge

Nougatine rouge :

1. Faire une nougatine avec des amandes hachées
2. En fin de cuisson, ajouter du colorant rouge

LE MONTAGE

1. Découper votre Paris-Brest en deux
2. Déposer dans le fond les cerises Amarena
3. Puis avec une poche à douille, faire des boules de crème Mascarpone
4. Saupoudrer la coque du Paris-Brest de sucre glace généreusement

L'astuce du chef : vous pouvez remplacer le sucre cuit par la nougatine rouge ou de la nougatine traditionnelle
