

ma recette de paris brest  
<http://comete59.wifeo.com/>



ingrédients:

une pâte à choux (recette ici : <http://comete59.wifeo.com/recette-pate-a-choux.php>)  
une crème pâtissière au chocolat (recette ici : <http://comete59.wifeo.com/recette-creme-patissiere-au-chocolat.php>) ,  
sucre glace

à l'aide d'une poche à douilles, si comme moi vous n'en avez pas mettez la pâte dans un sachet congélation et coupez un bout d'environ 1 cm sur une pointe du sachet pour que la pâte passe faire des petits anneaux sur une feuille de papier cuisson espacez bien car cela va gonfler à la cuisson!  
mettre au four, surtout ne pas ouvrir la porte du four les 15 premières minutes!  
sinon la pâte va retomber et elle restera à plat!  
une fois bien doré c'est cuit environ 25 minutes pour mon four  
laisser refroidir  
coupez les en deux tout en laissant une partie attachée  
et remplir de crème  
refermez et saupoudrez de sucre glace  
mettre au frais avant de déguster

c'est prêt!