

GATEAU BRETON AU CAMEL BEURRE SALE

Recette du blog <http://www.ciciyapatisserieandco.com/> elle même tirer du livre de Christophe ADAM

Pour la pâte à gâteau breton :

- 225g de farine T55
- 175g de sucre semoule
- 175g de beurre demi-sel
- 75g de jaunes d'oeufs
- 13g d'oeuf entier

Pour la crème caramel au beurre salé :

- 113g de crème liquide à 35% de MG
- 88g de sucre semoule
- 88g de glucose
- 45g de beurre demi sel

Préparer le caramel

Chauffer à la casserole le sucre et le glucose

Faire bouillir la crème

Ajouter la crème bien chaude et faire cuire entre 102 et 105 degrés.

Ajouter le beurre et mixer avec un mixeur plongeant

Préparer la pâte

Mélanger la farine et le sucre puis incorporer le beurre petit à petit.

Ajouter les jaunes d'oeuf et l'oeuf jusu'à obtenir un mélange homogène, sans insister

Montage

Étalez les deux tiers de la pâte dans le cercle chemisé de papier sulfurisé d'environ 20 cm.

Ca colle ! La meilleur astuce que j'ai trouvée c'est de la faire à la main...

Laisser prendre au frais le temps que le caramel refroidisse mais reste liquide

J'étale le reste de pâte sur une feuille de papier sulfurisé au diamètre de mon cercle et je le laisse durcir au frais

Verser le caramel encore liquide au centre et réserver au frais pendant 30 à 60 minutes

Recouvrir du reste de pâte et tenter de souder délicatement les bords

Faire durcir au frais pendant 12 heures

Préchauffer votre four à 180 degrés.

Dorer la surface du gâteau avec un jaune d'oeuf et dessiner des stries à la fourchette

Faire cuire 45 minutes

Laisser refroidir puis démouler

Régalez vous quelques soit l'heure du jour ou de la nuit

LA TABLE DES PLAISIRS