

Galette Sablée au Caramel au sel de Guérande
Pour 10 galettes de 6 personnes



1. PÂTE SABLÉE

1000 g de beurre pommade
630 g de sucre cristal
30 g de sel de Guérande
40 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains ou d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
15 g de Caramel Pâtissier Sébalcé
700 g d'œufs frais
1550 g de farine T55 pure
45 g de Baking Powder ancel

Mélanger au batteur, à la feuille, le beurre, le sucre, le sel, l'extrait et l'arôme. Incorporer les œufs en plusieurs fois afin d'obtenir un bon crémage. Peser 300 g de farine, ajouter la poudre à lever, mélanger puis tamiser. Incorporer ce mélanger à la première préparation puis ajouter le reste de farine et fraser rapidement. Débarrasser sur une plaque filmée puis réfrigérer.

2. CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

1 L de lait entier

80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancet de votre choix
100 g d'œufs
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

3. GARNITURE CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

800 g de crème pâtissière
1600 g de Crèmeux Caramel au sel de Guérande ancet

Mélanger les deux ingrédients.

4. MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte puis détailler 20 disques de 200 g et de 22 cm de Ø. Garnir à la poche 10 disques de 240 g de garniture caramel et étaler à la spatule en laissant un bord d'1 cm. Recouvrir avec les 10 disques restants puis souder les bords. A l'aide d'un pochoir et d'un pistolet, dorner avec une dorure d'œufs à l'Extrait de Café Sébalcé. Placer un cercle à tarte de 22 cm de Ø autour de chaque galette avant la cuisson/ Cuire environ 30 min à 200°C. Après cuisson et refroidissement, sucrer légèrement les bords de sucre glace.