

Gâteau breton cœur caramel

Ingrédients : 450 gr de farine T 55
350 gr de sucre
350 gr de beurre demi-sel
150 gr de jaunes d'œufs
2 jaunes d'œuf pour la dorure
Crème de caramel au beurre salé

Préparation :

Le beurre doit être mou. N' hésitez pas à le mettre quelques minutes au four à 35-40° de façon à ce qu' il soit très malléable sans qu' il soit pour autant fondu.

Dans un grand saladier ou un cul de poule, mettez votre farine, votre sucre, votre beurre ainsi que vos jaunes d'œufs.

Pétrissez à la main.

Dès l' obtention d' une pâte uniforme, arrêtez de pétrir. Faites une grosse boule puis enveloppez-la dans du cellophane et mettez au réfrigérateur.

Attendez au moins 30 min le temps que la pâte soit un peu plus ferme de façon à la travailler plus facilement.

Sortez la pâte du frigo et divisez-la en deux parts à peu près égales.

Prenez un moule à bord haut.

Recouvrez d' un papier cuisson ou sulfurisé votre plat et mettez un peu d' huile sur le papier sulfurisé de façon à démouler très facilement votre gâteau une fois cuit. Cela permettra d' éviter que votre gâteau attache au plat mais aussi d' enlever très facilement le papier cuisson de votre gâteau.

Prenez votre première moitié de pâte et étalez-la au fond de votre plat.

Étalez votre crème de caramel beurre salé de façon à recouvrir l' intégralité de la pâte.

Prenez votre deuxième moitié de pâte et préparez un cercle de bonne taille pour recouvrir votre caramel.

Préparez-le de préférence sur un tapis de cuisson et non pas directement dans le plat. L' objectif est de poser la deuxième partie de la pâte le plus délicatement possible sur le caramel de façon à ce que le caramel reste en place.

Une fois la pâte mise en place, vous pouvez faire une dorure au jaune d' œuf.

Préchauffez votre four à 180°.

Faites cuire 45 min.

Attendez que votre gâteau soit à température ambiante avant de le démouler.

