

RECETTE 462 : PUIITS D'AMOUR / SÉBASTIEN GAUDARD

Recettes – aujourd'hui



Recette 462 : Puits d'amour (Sébastien Gaudard, Paris)

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 8 œufs
- 160 g de sucre
- ½ gousse de vanille
- 55 g de Maïzena
- 4,6 dL de lait
- 1,8 dL de crème fleuret
- 30 g de beurre frais
- 800 g de pâte feuilletée

Recette :

Pour la crème :

Battre 7 jaunes d'œufs, 130 g de sucre et les graines d'une demi-gousse de vanille. Réserver.

Délayer la Maïzena avec un peu de lait.

Porter le lait à ébullition. Ajouter la crème fleurette. Verser 1/3 de ce liquide chaud sur les jaunes blanchis. Fouetter.

Transvaser le tout dans la casserole de lait et faire chauffer à feu moyen, sans cesser de battre, jusqu'à obtention d'une crème.

Hors du feu, ajouter 30 g de beurre frais et mélanger pour lisser la crème. Bien emballer la crème dans un film plastique, sans laisser d'air à l'intérieur, et réserver au réfrigérateur.

Dans un cul-de-poule, monter en chantilly 0,2 dL de crème de crème fleurette et 10 g de sucre.

Incorporer progressivement la crème chantilly à la crème pâtissière.

Etaler la pâte feuilletée. Découper deux disques de 20 cm. A l'intérieur du premier disque, découper un disque de 10 cm. Retirer le disque situé à l'intérieur : vous obtenez un anneau et un disque de 20 cm. Ne pas les déplacer. Réserver 30 minutes au réfrigérateur.

A l'aide d'un pinceau, humidifier le bord du disque. Tourner l'anneau d'un quart de tour et le souder délicatement sur le disque.

A l'aide d'un pinceau, passer de l'œuf battu sur l'anneau en suivant la courbe du cercle : il faut éviter les coulures sur les bords. Réserver 15 minutes au frais, répéter l'opération et remettre 15 minutes au frais.

Enfourner la pâte 15 minutes à 180 °C.

La pâte a levé à la cuisson. Laisser refroidir.

Ecraser le centre de la pâte afin de former un puits. Y déposer la crème de manière à former un très léger dôme. Vous pourrez utiliser le reste de crème pour accompagner des fruits.

Saupoudrer généreusement de sucre. Faire dorer à l'aide d'un fer à caraméliser ou en plaçant le puits d'amour sous le grill du four. Laisser reposer. Répéter l'opération une seconde fois.

Servir.

Partager :     