

LE Puits D AMOUR DE SÉBASTIEN GAUDARD

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/le-puits-damour/>

Le puits d'amour de Sébastien Gaudard, pour les amoureux de tarte feuilletée à la crème

Chef : Sébastien Gaudard

Parts : 8

Temps de préparation : 45 Minutes

Temps de cuisson : 13 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

*Crème

Une crème pâtissière

Une crème pâtissière Pour la recette, voir ICI

*Pâte

De la Pâte Feuilletée

De la Pâte Feuilletée Pour la recette maison, voir ICI

*Déco moderne (les coeurs)

Un peu de Colorant alimentaire

Un peu de Colorant alimentaire de couleur rouge

Un peu de Confiture de Fraises

2 Feuilles de Gélatine

Instructions

Etape 1, la Crème

Commencer par réaliser la crème pâtissière, dont la recette est ICI

1. Réaliser la crème pâtissière en la parfumant de Vanille. Vous pouvez ajouter les parfums que vous voulez, comme un peu de Rhum par exemple.
2. Verser la crème pâtissière une fois épaissie à la casserole, dans une plaque et filmer au contact

LE Puits D AMOUR DE SÉBASTIEN GAUDARD

avec un film alimentaire étirable aussitôt

3. Mettre au réfrigérateur et laisser refroidir pendant minimum 2 heures

Etape 2, La Pâte feuilletée

On a besoin de deux disques de Pâte Feuilletée de 23 cm de diamètre.

Pour faire vous-mêmes votre Pâte Feuilletée, voir ICI

4. Découper deux disques 23 cm de diamètre. J'ai utilisé des cercles à pâtisserie mais on peut utiliser également des assiettes et un couteau.

5. Retirer l'excédent de pâte

6. Puis, sur un des deux cercles de Pâte Feuilletée, Gaudard nous dit de découper un cercle plus petit de 20 cm

7. Retirer le cercle intérieur : on obtient ainsi un "anneau"

8. On badigeonne au blanc d'oeuf le pourtour du disque...

9. Poser l' "anneau"

10. Il faut maintenant filmer et placer au réfrigérateur 2 heures ou plus, idéalement une nuit, afin que les deux pâtes scindent. Si vous sautez cette étape, les deux pâtes vont "glisser" l'une sur l'autre pendant la cuisson !

Cuisson

11. Après ce temps de repos obligatoire, on va cuire, mais avant on va "chiqueter" c'est à dire entailler les 2 disques afin qu'ils levent à la cuisson de façon uniforme "bien droit".

12. Cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) environ 20 minutes

13. Après cuisson, retirer le centre, afin de creuser le "puits"

2 méthodes : Classique ou Moderne ?

Pour la suite, vous devez choisir si vous voulez:

Utiliser la méthode classique

- On verse la crème et on caramélise

Utiliser ma méthode

- pour donner un aspect plus moderne : on réalise un décor avec des coeurs qu'on congèle, on verse la crème, les motifs de coeurs, et on laisse décongeler : plus long mais plus moderne !

La méthode classique

14. Sortir la crème pâtissière du frais et mixer au mixeur plongeant

15. Verser entièrement la crème pâtissière dans le "puits" refroidi

16. Egaliser avec une spatule coudée

17. Saupoudrer de sucre, et caraméliser avec un chalumeau (parfois appelé 'torche')

Voilà ce qu'on obtient avec la méthode classique !

Ma méthode !

J'utilise un Chablon qui va permettre de réaliser mes "coeurs". On en trouve facilement sur internet.

18. Sortir la crème pâtissière du frais et mixer au mixeur plongeant

19. Verser partiellement la crème pâtissière à mi-hauteur dans le "puits" refroidi

20. Mélanger un peu de crème pâtissière avec un peu de Confiture de Fraises, faire chauffer à la

LE Puits D AMOUR DE SÉBASTIEN GAUDARD

casserole et ajouter les Feuilles de Gélatine (2) ramollies dans de l'eau

21. Si vous voulez mettre en évidence une couleur vive, ajouter du Colorant alimentaire (couleur rouge)

22. Verser cette préparation sur le chablon et lisser

23. Faire congeler pendant 1 heure

24. Démouler, puis verser de la crème pâtissière, et remettre au congélateur pendant 1 heure

25. Sortir du congélateur et tailler à la forme du puits

26. Poser sur la crème (qu'on avait posé à mi-hauteur)

27. Mettre au réfrigérateur : la crème avec les coeurs va décongeler, compter 2 heures