

LE Puits D AMOUR DE SÉBASTIEN GAUDARD

La Recette

<https://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

Pour 23 cm de diamètre

*Pâte

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

*Crème légère

300 grammes de Lait Entier 30 Centilitres/300 Millilitres

100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres

1 Gousse de Vanille

80 grammes de Sucre

30 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

5 Jaunes d'Oeuf 100 grammes

20 grammes de Beurre

100 grammes de Crème Liquide 35% 10 Centilitres/100 Millilitres

*Dorure et Caramélisation

1 Oeuf 50 grammes

1 cuillère à soupe de Sucre

Pour 20 cm de diamètre

*Pâte

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

*Crème légère

226,8 grammes de Lait Entier 22,68 Centilitres/226,8 Millilitres

LE Puits d'Amour de Sébastien Gaudard

75,6 grammes de Crème Liquide Entière 6,87 Centilitres/68,73 Millilitres

1 Gousse de Vanille

60,4 grammes de Sucre

22,6 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

3,7 Jaunes d'Oeuf 74 grammes

15,1 grammes de Beurre

75,6 grammes de Crème Liquide 35% 7,56 Centilitres/75,6 Millilitres

*Dorure et Caramélisation

1 Oeuf 50 grammes

0,7 cuillère à soupe de Sucre

Pour 18 cm de diamètre

*Pâte

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

*Crème légère

183,7 grammes de Lait Entier 18,37 Centilitres/183,7 Millilitres

61,2 grammes de Crème Liquide Entière 5,56 Centilitres/55,64 Millilitres

1 Gousse de Vanille

48,9 grammes de Sucre

18,3 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

12,2 grammes de Beurre

61,2 grammes de Crème Liquide 35% 6,12 Centilitres/61,2 Millilitres

*Dorure et Caramélisation

1 Oeuf 50 grammes

0,6 cuillère à soupe de Sucre

Instructions

Pâtisserie STOHRER

51 rue Montorgueil

75002 Paris

Tél: 01 42 33 38 20

La pâte feuilletée

1. Pour la Pâte Feuilletée (1), prendre une bonne pâte de qualité comme chez votre pâtissier qui peut vous en revendre
2. La recette est ICI
3. Découper un disque de 23 cm de diamètre : Cela sera le "fond"
4. Découper un 2ème disque de 23 cm de diamètre, puis découper un cercle intérieur de 20 cm de diamètre

LE Puits D AMOUR DE SÉBASTIEN GAUDARD

5. Retirer le cercle interieur : on obtient un "anneau"
6. Sur le grand disque, humidifier avec de l'eau : cela va servir de "colle"
7. Placer l'anneau sur le grand disque, et faire "coincider" les bords
8. Petite astuce pour éviter que l'anneau se déforme a la cuisson : entailler légèrement comme je vous le montre sur la photo
9. Battre l'Oeuf (1) et badigeonner légèrement le disque extérieur afin qu'il dore à la cuisson
10. Réserver au frais

La crème pâtissière

11. Dans un grand bol, fouetter les Jaunes d'Oeuf (5) et le Sucre (80 g) "sans les blanchir" comme l'indique l'auteur
12. Dans un bol, verser un peu de le Lait Entier (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres) sur la Féculé de Maïs (Maïzena) (30 g) et mélanger
13. Verser en casserole, et ajouter le reste de le Lait Entier (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (100 g ou 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres)
14. Cuire, porter à ébullition
15. Verser le mélange chaud dans le bol et remuer
16. Gratter les graines de la Gousse de Vanille (1) et ajouter
17. Contrairement à ce qu'indique le chef, je ne rajoute pas le Beurre (20 g), car cela peut trancher la crème
18. Cuire sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que le liquide épaisse
19. Verser dans un grand bol
20. Ajouter le Beurre (20 g) et mélanger jusqu'à ce que le beurre soit fondu et incorporé
21. Je vous recommande de lisser au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
22. Mettre sur une plaque ou une assiette, et filmer au contact avec un film alimentaire étirable
23. Réserver au frais, pendant minimum 2 heures

Cuisson

24. Pendant ce temps, cuire la pâte
25. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 20 minutes
26. La pâte va gonfler. Vous pouvez percer le dôme pendant la cuisson, s'il se gonfle trop
27. Après la cuisson, refroidir
28. Je creuse un puits en enlevant une couche de pâte
29. Réserver afin de faire refroidir

La crème légère

30. Une fois la crème pâtissière refroidie, on passe à la crème légère, qui s'obtient à y ajoutant de la crème montée
31. Dans un bol, fouetter la Crème Liquide 35% (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres)
32. Placer la crème pâtissière en cuve et fouetter : cela va la "lisser"
33. Ajouter la Crème Liquide 35% (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) fouettée, et incorporer délicatement à l' aide d' une maryse
34. Verser dans le puits de pâte cuite

LE Puits D AMOUR DE SÉBASTIEN GAUDARD

35. Egaliser avec une cuillère ou à l'aide d'une spatule coudée

Caramélisation

36. Saupoudrer de Sucre

37. Le chef dit de caraméliser avec un fer. J'ai choisi de caraméliser avec un chalumeau

Déco

38. Vous pouvez en rester là. J'ai choisi de décorer avec un coeur car il s'agit d'un "puits d'amour"

39. Pour cela, j'étale du chocolat tempéré sur une toile, et j'attends qu'il fige

40. Je découpe une forme de coeur avec un emporte-pièce

41. Je colore en rouge avec un spray de couleur comestible

42. Placer la tarte caramélisée au frais, et une fois refroidie, on peut poser le coeur rouge au centre de la tarte