

# LES BRISURES DE GAVOTTES CROUSTILLANTES DE CÉDRIC GROLET

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/brisures-gavottes/>

Des brisures de gavottes, une base de pâtisserie afin de créer un croustillant pour entremets

Chef : Cédric Grolet

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 15 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée,

## Ingrédients

85 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,8 Oeufs

72 grammes de Sucre Glace

36 grammes de Farine

7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

365 grammes d'Eau 36,5 Centilitres/365 Millilitres

37 grammes de Beurre

3 grammes de Sel

### Moitié moins...

42,5 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,4 Oeufs

36 grammes de Sucre Glace

18 grammes de Farine

3,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

182,5 grammes d'Eau 18,25 Centilitres/182,5 Millilitres

18,5 grammes de Beurre

1,5 grammes de Sel

## Instructions

1. Dans un grand bol, verser les Blancs d'Oeuf (85 g pris de 2,8 Oeufs), le Sucre Glace (72 g), la Farine (36 g) et la Fécule de Maïs (Maïzena) (7 g)

## **LES BRISURES DE GAVOTTES CROUSTILLANTES DE CÉDRIC GROLET**

2. Mélanger à l' aide d' un fouet à main
  3. Dans une casserole, verser l'Eau (365 g ou 36,5 Centilitres/365 Millilitres), le Beurre (37 g) et le Sel (3 g)
  4. Faire bouillir
  5. Verser alors le liquide chaud dans le bol
  6. Mélanger
  7. Placer en poche à douilles
  8. Sur une plaque, couverte avec un tapis silicone ou du papier sulfurisé, dessiner des quadrillages
  9. Il faut au total 2 ou 3 plaques (ou la même plaque et faire plusieurs fournées)
  10. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant 15/20 minutes
  11. A la sortie du four, poser un tapis silicone, retourner
  12. Puis décoller
  13. Faire refroidir à température ambiante : vous pouvez alors facilement briser les gavottes et former des brisures
- A conserver dans une boîte hermétique, au frais