

Entremets Le Breton

Pour 8 personnes

Préparation : +/- 2h - Cuisson : 15 + 10 + 10 min - Réfrigération : 12 heures

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque allant au four
- 1 tamis ou passoire fine
- 1 robot ou fouet électrique
- papier sulfurisé
- 1 spatule
- 1 cercle à entremet de 24 cm ou 8 cercles de 8 cm



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour les sablés bretons :

- 80g de beurre
- 80g de sucre
- 1g de Fleur de sel
- 40g de jaunes d'œufs (2 à 3 jaunes)
- 4g de levure chimique
- 120g de farine
- 50g de pépites de chocolat

Pour la compotée de pommes :

- 100g de sucre
- 10cl de crème liquide
- 35g de beurre aux cristaux de sel
- 4 grosses pommes
(type Golden, Melrose ou Ariane)

Pour la mousse au caramel :

- 75g de sucre
- 150g de crème
- 6g de gélatine
- 300g de crème fouettée

Pour la décoration :

- Pépites de caramel par ex.

Réalisation :

Pour les Sablés Bretons :

- Travailler le beurre jusqu'à obtention d'une pommade (consistance crémeuse).
- Incorporer le sucre et la Fleur de sel et fouetter longuement et vigoureusement.
- Ajouter les jaunes d'œufs.
- Tamiser la levure chimique et la farine.
- Pétrir rapidement, ajouter les pépites de chocolat.
- Ramasser en boule et placer au frais 30 min dans du film alimentaire.
- Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
- Huiler ou beurrer l'intérieur du ou des cercles afin que les sablés ne s'étalent pas à la cuisson.
- Prélever de petites quantités de pâte, grosses comme 2 noix pour les cercles individuels ou étaler la pâte à la taille du cercle de 24 cm. Fariner un peu la pâte si elle colle trop.
- Cuire 15 min environ.
- Retirer du four et démouler délicatement.
- Laver soigneusement le ou les cercles à entremets. Les poser sur le plat de service puis remettre les sablés refroidis dans chacun. Réserver à température ambiante.

Pour la compotée de pommes :

- Dans une casserole à fond épais, verser le sucre et laisser fondre sur feu doux jusqu'à l'obtention d'un joli caramel blond doré.
- Hors du feu, ajouter par de petites quantités le beurre coupé en dés et la crème liquide en prenant garde aux projections.
- Replacer sur le feu et laisser frémir quelques minutes. Réserver.
- Laver et éplucher les pommes. Les détailler en cubes et les mettre à cuire dans une casserole avec un petit fond d'eau, à couvert et en remuant régulièrement.
- Une fois bien compotée, ajouter 2 grosses cas de sauce au caramel. Remuer.
- Laisser tiédir et incorporer dans les cercles sur le biscuit. Placer au réfrigérateur pour raffermir.
- Réserver le reste de caramel pour napper les entremets au moment de servir.

Pour la mousse au caramel :

- Mettre à ramollir la gélatine dans une grande quantité d'eau froide.
- Dans une casserole à fond épais, verser le sucre et faire un caramel en laissant fondre sur feu doux jusqu'à obtention d'un joli caramel blond.
- Hors du feu, ajouter, en fouettant, la crème par petites quantités en prenant garde aux projections.
- Remuer et ajouter alors la gélatine ramollie et essorée. Replacer sur le feu et laisser frémir quelques secondes encore. Laisser refroidir à température ambiante.
- Fouetter la crème liquide au batteur à vitesse moyenne sans excès pour ne pas la faire grainer.
- Verser 1 cas de crème fouettée dans la sauce au caramel refroidie et remuer sans précaution.
- Ajouter le restant de crème et mélanger délicatement à l'aide d'un fouet ou d'une spatule.
- Remplir les cercles de crème.
- Réserver au frais une douzaine d'heures ou 4 heures au congélateur pour une prise plus rapide.
- Napper le gâteau de crème caramel au beurre salé restante et décorer de grains de caramel.

Bon appétit !