

Tarte aux fraises et palet breton

 mavecaramel.fr

Ma vie caramel

17 avril
2020

Préparation : 1 heure

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : intermédiaire

Préparation : 1 h

Cuisson : 40 min

Difficulté : intermédiaire

Ingrédients

- **160 g** de farine
- **130 g** de sucre
- **125 g** de beurre
- **5 jaunes** d'œuf
- **½ sachet** de levure
- **1 cac** de fleur de sel
- **250 g** de lait
- **25 g** de fécule de maïs
- **1 gousse de vanille**
- **4 g** de gélatine
- **110 g** de crème liquide (minimum 30% de mg)

Matériels

- Une balance
- Un tamis
- Un fouet
- Une maryse
- Une poche à douille
- **Douille Wilton 8B**
- **Douille unie Wilton 2A**
- Un **cercle de 18 cm**

Ingrédients

- **160 g** de farine

- **130 g** de sucre
- **125 g** de beurre
- **5 jaunes** d'œuf
- **½ sachet** de levure
- **1 cac** de fleur de sel
- **250 g** de lait
- **25 g** de fécule de maïs
- **1 gousse de vanille**
- **4 g** de gélatine
- **110 g** de crème liquide (minimum 30% de mg)

Matériels

- Une balance
- Un tamis
- Un fouet
- Une maryse
- Une poche à douille
- **Douille Wilton 8B**
- **Douille unie Wilton 2A**
- Un **cercle de 18 cm**

A savoir avant de commencer

| *Pour votre palet breton, travaillez la pâte rapidement car il s'agit d'une préparation avec beaucoup de beurre et il risque de fondre avant la cuisson.*

| *Vous pouvez cuire votre palet breton directement dans votre cercle et si vous n'en possédez pas chemisez un plat à tarte de papier sulfurisé cela évitera que le palet ne colle au plat.*

| *Pour la crème pâtissière si elle est trop liquide c'est qu'elle n'est pas assez cuite alors remettez-là dans votre casserole sur feu doux jusqu'à bonne consistance.*

| *Si votre crème pâtissière à des grumeaux passez là dans un tamis à la fin de la cuisson avant d'ajouter le beurre et la gélatine.*

Palet breton

- **160 g** de farine
- **70 g** de sucre
- **100 g** de beurre
- **2 jaunes** d'œuf
- **½ sachet** de levure
- **1 cac** de fleur de sel

| Dans le bol de votre robot mettre les jaunes et le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

| En parallèle, mélangez votre beurre pommade avec une spatule

| Ajoutez votre beurre pommade à votre mélange œufs sucre blanchis.

| Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

| Ajoutez votre farine et levure tamisées ainsi que la fleur de sel.

| Et mélangez jusqu'à incorporation de la farine.

| Filmez votre pâte et la placer au frais une heure.

| Sortir votre pâte du réfrigérateur et l'étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé

| Cuire votre palet Breton **35 minutes** dans un four préchauffé à **150 °** et détaillez votre cercle directement à la sortie du four.

| Réservez

Crème diplomate vanille (crème pâtissière gélifiée allégée par une crème fouettée)

- **250 g** de lait
- **3 jaunes** d'œuf
- **60 g** de sucre
- **25 g** de fécule de maïs
- **1 gousse de vanille**
- **25 g** de beurre
- **4 g** de gélatine
- **110 g** de crème liquide (minimum 30% de mg)

| Hydratez votre gélatine.

| Dans un cul de poule mélangez vos jaunes avec votre sucre .

| Ajoutez la fécule de maïs et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

| Dans une casserole versez votre lait avec la gousse de vanille que vous aurez gratté et faites bouillir (vous pouvez ajouter un cellophane pour bien garder les arômes de la vanille)

| Versez sur le mélange jaune, sucre, fécule et fouettez.

| Puis reverser votre mélange dans la casserole et cuire à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce que votre crème épaississe et nappe la spatule.

| Hors du feu ajoutez votre beurre et votre gélatine et mélangez.

| Placez au réfrigérateur jusqu'à refroidissement.

- | Quand votre crème à totalement refroidie la sortir du réfrigérateur, puis la placez dans un cul de poule et la fouetter pour la détendre.
- | Réalisez une crème montée, placez votre crème dans le bol de votre robot et fouettez à vitesse maximale jusqu'à obtenir une crème bien ferme.
- | Mélanger une première partie de votre crème patissière à votre crème fouettée et mélangez.
- | Enfin ajoutez le reste de la crème patissière et mélangez jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- | Recouvrir une première partie de votre crème diplomate sur votre palet breton et lissez à la spatule.
- | Placez le reste de votre crème diplomate dans une poche à douille (pour ma part j'ai utilisé 2 douilles différentes) et pochez sur votre palet Breton.
- | Décorez de fraises à votre convenance.

DÉGUSTEZ ! 😊