

Kafe lipous : Karamel



Palet breton aux éclats de caramel

Pour 6 personnes

2 jaunes d'œufs
80g de sucre
80 g de beurre
140g de farine
1/2 sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé
1/2 cc de fleur de sel
1cc d'éclats de caramel

1/ Travailler le beurre en pommade et ajouter les sucres et les jaunes d'œufs sans cesser de fouetter (le faire au batteur).

2/Ajouter la farine et la levure tamisées, mélanger de nouveau

3/ Ajouter la fleur de sel et les éclats de caramel, malaxer

4/ former un boudin dans un film alimentaire et mettre au frais pour 1h.

5/Préchauffer le four à 150°C

6/ Sortir le boudin et le couper en tranches de 5mm

7/disposer ces tranches dans des moules à muffins et les cuire 15 à 20 minutes

Crème caramel au beurre salé

Pour 6/8 petites crèmes

Caramel au beurre salé

300g de sucre, 16cl d'eau,
120g de crème fraîche liquide,
90g de beurre salé, 6g de gros sel

1/ Faire chauffer à feu doux dans une casserole 10 cl d'eau et le sucre pour obtenir un caramel

2/ Le décuire en ajoutant l'eau restante et la crème fraîche à température (attention aux projections)

3/ Ajouter le beurre et le sel, mélanger puis laisser refroidir

Flan aux œufs

125g de crème fraîche, 37,5cl de lait entier, 1 gousse de vanille, 5 jaunes d'œufs, 1 œuf entier, 80g de sucre

1/Dans une casserole faire infuser la crème, le lait et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée ;

2/ Dans un bol mélanger les jaunes, l'œuf et le sucre avec un fouet

3/Porter le lait et la crème à ébullition et verser sur le mélange précédent

4/ Déposer du caramel puis de la crème dans des petits contenants

5/cuire à 95/100°C 30 minutes.

Far Breton

Pour 6 personnes

200g de farine, 200g de sucre, 4 œufs, 2 sachets de sucre vanillé, 75cl de lait, 20 beaux pruneaux, 10g de beurre salé

1/Mélanger la farine et les sucres, faire un puits et ajouter les œufs

2/faire bouillir le lait

3/ Mélanger petit à petit en ajoutant le lait bouillant sans faire de grumeaux

4/laisser reposer cette pâte 1h

5/Préchauffer le four à 200°C

6/Beurrer un plat et rouler les pruneaux dans la farine avant de les répartir dans ce plat

7/Verser la pâte

8/Enfourner pour 30 minutes puis éteignez le four et laissez encore 30 minutes.

9/ Dégustez tiède ou froid avec le reste de sauce caramel au beurre salé de la recette de crème caramel.