

Galette Sablée au Caramel au sel de Guérande  
Pour 10 galettes de 6 personnes



## 1. **PÂTE SABLÉE**

1000 g de beurre pommade  
630 g de sucre cristal  
30 g de sel de Guérande  
40 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains ou d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains  
Sébalcé  
15 g de Caramel Pâtissier Sébalcé  
700 g d'œufs frais  
1550 g de farine T55 pure  
45 g de Baking Powder ancel

Mélanger au batteur, à la feuille, le beurre, le sucre, le sel, l'extrait et l'arôme. Incorporer les œufs en plusieurs fois afin d'obtenir un bon crémage. Peser 300 g de farine, ajouter la poudre à lever, mélanger puis tamiser. Incorporer ce mélangeur à la première préparation puis ajouter le reste de farine et fraser rapidement. Débarrasser sur une plaque filmée puis réfrigérer.

## 2. **CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD**

1 L de lait entier

80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix  
100 g d'œufs  
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

### 3. **GARNITURE CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

800 g de crème pâtissière  
1600 g de Crémeux Caramel au sel de Guérande ancel

Mélanger les deux ingrédients.

### 4. **MONTAGE ET FINITION**

Étaler la pâte puis détailler 20 disques de 200 g et de 22 cm de Ø. Garnir à la poche 10 disques de 240 g de garniture caramel et étaler à la spatule en laissant un bord d'1 cm. Recouvrir avec les 10 disques restants puis souder les bords. A l'aide d'un pochoir et d'un pistolet, dorure avec une dorure d'œufs à l'Extrait de Café Sébalcé. Placer un cercle à tarte de 22 cm de Ø autour de chaque galette avant la cuisson/ Cuire environ 30 min à 200°C. Après cuisson et refroidissement, sucrer légèrement les bords de sucre glace.