

Tarte tropézienne



Pour 6 personnes :

Pour la pâte :

- 20 g de levure de boulanger
- 1/2 verre de lait tiède
- 50 g de beurre ramolli
- 350 g de farine
- le jus d'un 1/2 citron
- 1 oeuf entier
- 50 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de sucre cristallisé

Pour la crème :

- 1 gousse de vanille
- 1/4 de litre de lait
- 4 oeufs (3 blancs et 4 jaunes)
- 100 g de sucre en poudre
- 35 g de farine
- 1 c. à soupe de fleur d'oranger

Pour le décor :

- 4 c. à soupe de sucre glace

Préparez la pâte : délayez la levure dans le lait tiède, faites ramollir le beurre et ajoutez-le au lait.

Dans une terrine, mettez la farine en fontaine et versez le lait, ajoutez le jus de citron, l'oeuf entier, le sucre, le sel. Travaillez bien l'ensemble jusqu'à consistance d'une pâte à brioche.

Laissez reposer pendant 2 heures dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air.

Au bout de ce temps, retravaillez la pâte puis étalez-la en lui donnant la forme d'une

galette d'1,5 cm d'épaisseur.

Beurrez la tôle du four, déposez-y la pâte, saupoudrez de 2 c. à soupe de sucre cristallisé, faites lever encore une heure au chaud, mettez à cuire ensuite à feu doux (180°C, th.6) pendant 20-25 min.

Préparez la crème : faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Ajoutez le sucre aux 4 jaunes, travaillez jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporez la farine peu à peu, puis le lait.

Versez dans une casserole et faites cuire à feu doux en battant au fouet sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe.

Hors du feu, ajoutez l'eau de fleur d'oranger, laissez tiédir.

Battez les 3 blancs d'oeufs en neige ferme et incorporez-les à la crème.

Laissez refroidir le gâteau sur une grille et mettez la crème au frais.

Coupez le gâteau en deux horizontalement à l'aide d'un couteau électrique et fourrez-le de crème sur la première moitié, refermez de la seconde moitié et saupoudrez-le de sucre glace. Laissez-le au moins deux heures au réfrigérateur avant de servir.