

Ma Tarte Tropézienne

<http://www.lafeecreative.com/2021/05/ma-tarte-tropezienne.html>



Pour 8 personnes.

Les ustensiles que je cite sont de la marque « Tupperware ».

Prévoir 3h de repos pour la Brioche.

Ingrédients :

Pour la brioche	
250 g	Farine tamisée
25 ml	Sucre
3 g	Sel
10 g	Levure de Boulanger (fraîche)
110 ml	Lait tiède
50 g	Œuf entier
15 ml	Eau de fleur d'oranger
50 g	Beurre mou
Pour la déco	1 œuf pour la dorure
	Sucre en grains
	Sucre glace (facultatif)
Pour la crème tropézienne	
400 ml	Lait
1	Gousse de vanille
48 g	Jaune d'œuf
100 ml	Sucre
40 g	Maizena
140 g	Beurre pomade
150 g	Crème liquide

Préparation de la brioche :

1. Délayer la levure dans le lait.
2. Dans la cuve du robot, verser la farine, le sucre, le sel. Mettre le robot à tourner.
3. Ajouter les œufs, le lait, l'eau de fleur d'oranger. Pétrir 10 minutes à vitesse moyenne.
4. Ajouter le beurre mou en une fois. Continuer à pétrir 10 minutes. La pâte doit se détacher des bords du bol.
5. Faire pousser la pâte pendant 1 h à température ambiante.
6. Dégazer la pâte, former une boule et la placer au moins 1 h au frais (jusqu'à 12 h).

7. Dégazer une nouvelle fois, former une boule et abaisser au rouleau afin d'avoir un rond de 20 cm de diamètre.
8. Déposer l'abaisse sur la Feuille à rebords (ou sur du papier sulfurisé).
9. Dorer à l'œuf et faire pousser une nouvelle fois (30 mn à 1 h).
10. Préchauffer le four à 180° C (th 6).
11. Dorer à nouveau et saupoudrer généreusement de sucre en grains.
12. Enfourner 20 mn.
13. Laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la crème tropézienne :

14. *Faire une crème pâtissière :*

15. Fendre la vanille en deux et récupérer les grains. Les mettre dans le lait.
16. Faire bouillir le lait.
17. A l'aide du Speedychef 2, blanchir les œufs et le sucre.
18. Ajouter la maïzena.
19. Hors du feu, verser 1/3 du lait bouillant. Fouetter doucement avec le Fouet mélangeur.
20. Reverser le mélange dans la casserole et cuire jusqu'à ce que la crème épaississe. Attention à ne pas brûler la crème !
21. Filmer au contact et laisser refroidir (elle ne doit pas être trop froide).

22. *Faire la crème mousseline :*

23. Dans la cuve du robot, fouetter un peu la crème pâtissière et y rajouter le beurre en 3 fois !
24. Fouetter 10 mn à vitesse moyenne. La crème doit avoir la texture d'une mousse.
25. Filmer au contact et mettre au réfrigérateur.

26. *Assembler la crème tropézienne :*

27. Monter la crème froide au Speedychef 2. Elle doit être ferme.
28. Mélanger cette crème à la crème mousseline.

Montage de la tarte tropézienne :

29. Couper la brioche en 2 dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau à pain (ou à génoise).
30. Placer la crème au centre de la brioche. Lisser à la Spatule silicone.
31. Déposer la seconde partie de la brioche.

Nb : on peut en plus saupoudrer de sucre glace.

On peut poser la crème avec la Poche à douille.

Bonne dégustation !