

Tarte tropézienne



Pour 8 Tartes tropéziennes individuelles

La brioche

- 200 ml de lait
- 1 sachet de [levure pour brioche Gourmandises](#) (ou un sachet de levure de boulanger déshydratée et du une pincée de sel)
- 30 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de beurre froid en cubes
- 500 g de farine T45
- sucre perlé

La crème






- 200 ml de lait
 - 1 gousse de vanille
 - 100 g de sucre
 - 1 œuf
 - 1 jaune d'œuf
 - 30 g de Maizena
 - 100 g de beurre
 - 70 g de crème liquide entière
-

Commencez par réaliser la brioche.

Je l'ai faite au Cook'in. Pour ceux qui sont équipés d'un robot de ce type versez le lait, le sucre et la levure dans le bol du robot et faites les chauffer 20 secondes à 40°C vitesse 2.

Ajoutez ensuite la farine et les œufs et pétrissez 2 minutes.

Ajoutez enfin le beurre coupé en petits cubes et pétrissez à nouveau 2 minutes.

Accessoire	Ingrédients				Turbo ou pétrissage
	Lait, levure, sucre	20 sec	40°C	2	
	farine, œufs	2 min			
	Beurre	2 min			

Si vous avez une machine à pain vous pouvez faire votre pâte en mettant tous les ingrédients dans la cuve en commençant par les liquides et en choisissant le programme de pétrissage.

Recouvrez votre pâte d'un film alimentaire et laissez-la pousser 30 minutes à température ambiante puis 30 minutes au réfrigérateur.

Pendant ce temps commencez la crème.

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et dont vous aurez gratté les grains avec la pointe d'un couteau.

Dans un saladier fouettez l'œuf, le jaune, le sucre et la Maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait bouillant sur les œufs en fouettant, remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la crème épaississe. Hors du feu ajoutez la moitié du beurre et mélangez bien. Versez la crème dans un récipient froid, filmez au contact et laissez-la refroidir. Gardez le reste du beurre à température ambiante.



Après le temps de repos de la pâte, sortez-la du réfrigérateur, dégazez-la en l'aplatissant avec la paume de la main et formez 8 petites brioches rondes.



Laissez-les pousser 30 minutes à température ambiante ou au four à 35°C (il faisait pas très chaud chez moi...).

Préchauffez votre four à 180°C.

Badigeonnez les brioches de jaune d'œuf, parsemez du sucre perlé sur chacune d'elle et enfournez durant 20 minutes.



A la sortie du four laissez les brioches refroidir.



Lorsque la crème est froide, fouettez le reste du beurre avec un batteur électrique et incorporez la crème pâtissière petit à petit. Fouettez jusqu'à ce que la crème soit mousseuse.

Montez la crème liquide bien froide en chantilly et lorsqu'elle est bien ferme, incorporez la délicatement à la crème pâtissière.



Coupez les brioches en deux et garnissez-les de crème jusqu'à 1 ou 2 cm du bord.



Replacez les chapeaux en appuyant délicatement pour que la crème arrive jusqu'au bord de la brioche et placez les tartes tropéziennes au réfrigérateur au moins 2 heures.

On trouve toutes sortes de crème dans les recettes de tarte tropézienne, je ne sais pas laquelle est la vraie mais je trouve celle-ci vraiment délicieuse !

Bon appétit !



Vanille

et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>