

TARTE TROPÉZIENNE

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Repos : 3 h
Cuisson : 35 min

Brioche :

300 g de farine T45
15 g de levure délayée
3 œufs + 1 jaune
1 cuillerée à soupe
de lait tiède
130 g de beurre fondu
et refroidi
+ 20 g pour le moule
100 g de sucre en grains
(comme pour les chouquettes)
20 g de sucre en poudre
2 pincées de sel fin

Crème :

50 g de Maïzena®
1 œuf entier + 2 jaunes
50 cl de lait entier
1 gousse de vanille fendue
40 g de beurre mou
en petits dés
10 cl de crème
fleurette
100 g de sucre
en poudre

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Incorporez les 3 œufs battus. Ajoutez la levure délayée dans une cuillerée à soupe de lait tiède et le beurre. Pétrissez pendant 6 minutes, couvrez d'un torchon et humidifié et laissez gonfler pendant 2 heures dans un endroit chaud.

2. Pétrissez 30 secondes et déposez la pâte dans un grand moule à tarte beurré et fariné. Laissez lever 1 heure.

3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dorez la brioche avec le jaune d'œuf puis éparpillez dessus le sucre en grains. Enfournez 35 minutes jusqu'à ce que la brioche dore. Laissez refroidir.

4. Préparez la crème. Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la vanille. Laissez infuser 15 minutes. Fouettez l'œuf et les jaunes avec le sucre. Ajoutez la Maïzena® et le lait sans la gousse. Mettez la casserole à feu doux sans cesser de mélanger. Portez à ébullition 2 minutes. Hors du feu, ajoutez le beurre, mélangez, filmez au contact et laissez refroidir.

5. Montez la crème fleurette en chantilly et incorporez-la à la préparation précédente complètement refroidie. Réservez au frais. Coupez la brioche en deux dans l'épaisseur, étalez la crème entre les deux tranches, refermez et dégustez !

