



Tartes

Tarte tropézienne



5h20

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

4h

REPOS

513

CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte à brioche

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
5 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à soupe **Sucre
semoule**
6 g **Levure de boulanger**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la crème

400 g **Lait demi-écrémé**
150 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Eau de fleur
d'oranger**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
60 g **Maïzena**
200 g **Beurre**
15 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Étape 1

Préparation de la pâte à brioche

- 1 Dans un bol, faire tiédir le lait au micro-ondes. Diluer la levure dans le lait à l'aide d'une fourchette, laisser reposer pendant 10 minutes.
- 2 Verser la farine dans un saladier et creuser un puits.
- 3 Verser le lait dans le puits de farine. A l'aide d'une fourchette, mélanger grossièrement la pâte.
- 4 Dans un bol, battre légèrement les œufs. Verser le sucre, les oeufs et le sel dans le saladier. Mélanger avec un fouet.
- 5 Lorsque la pâte commence à former une boule, pétrir à la main pendant 5 minutes en ajoutant petit à petit le beurre pommade coupé en morceaux.
- 6 Former une boule de pâte et la couvrir d'un linge propre. Laisser lever pendant 2 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air.
- 7 Dégazer la pâte : pétrir brièvement à la main pour retirer l'air.
- 8 Façonner la pâte en un disque d'une vingtaine de centimètres de diamètre.
- 9 Laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur. La pâte doit gonfler.

Ingrédients pour la cuisson de la brioche

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 g **Sucre casson**
1 c. à café **Lait demi-écrémé**

Étape 2

Cuisson de la brioche

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Badigeonner la pâte de jaune d'oeuf mélangé avec un peu de lait.
- 3 Saupoudrer de sucre casson.
- 4 Enfourner pendant 15 à 20 minutes.

Étape 3

Préparation de la crème

- 1 Porter le lait à ébullition avec la moitié du sucre et l'eau de fleur d'oranger.
- 2 Dans un saladier, fouetter les œufs, le reste de sucre, la maïzena avec un peu de lait.
- 3 Verser le lait chaud sur les œufs puis remettre le tout dans une casserole et faire épaissir sur feu doux.
- 4 Ajouter la moitié du beurre à la fin.
- 5 Filmer au contact et laisser refroidir à température ambiante.
- 6 Le film doit toucher la pâte afin qu'elle ne soit pas en contact avec l'air.
- 7 Fouetter le reste du beurre en pommade puis ajouter la crème pâtissière petit à petit.
- 8 La crème pâtissière et le beurre doivent être à température ambiante sinon la crème mousseline ne s'émulsionnera pas.
- 9 On obtient alors une crème mousseline.
- 10 Mettre la crème mousseline dans un récipient.
- 11 Monter la crème fleurette très froide en chantilly, l'incorporer délicatement à la crème mousseline.

Étape 4

Montage

- 1 Couper la brioche en deux.
- 2 Répartir la crème en laissant 2 cm sur le pourtour.
- 3 Déposer l'autre moitié de brioche en pressant légèrement pour que la crème s'étale.
- 4 Réserver au frais en attendant de servir.

Étape 5

Dressage

- 1 Au moment de servir, saupoudrer la tarte Tropicane de sucre glace.