



Tartes Papet du jura



2h40 **20 min** **20 min** **2h** **481**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à brioche

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

Ingrédients pour la crème à papet

1 litre(s) **Lait écrémé**
200 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
70 g **Farine**
30 g **Maïzena**
2 c. à soupe **Eau de fleur
d'oranger**

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 et 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, clarifier les oeufs, les battre légèrement avec une fourchette.
- 5 Verser le sucre, les oeufs et le sel dans le saladier. Mélanger avec un fouet.
- 6 Lorsque la pâte commence à former une boule, pétrir à la main pendant 5 minutes en ajoutant petit à petit le beurre coupé en morceaux.
- 7 Former une boule de pâte et la couvrir d'un linge propre. Laisser lever pendant 1 heure dans un endroit à l'abri des courants d'air.
- 8 Dégazer la pâte : pétrir brièvement à la main pour retirer l'air.
- 9 Etaler la pâte dans un moule à tarte préalablement fariné. Presser avec la main pour la faire adhérer à la forme du moule. Couvrir d'un linge propre et laisser lever

pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation de la crème à papet

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Faire chauffer le lait dans une casserole.
- 2 Dans un saladier, fouetter les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Verser la farine, la Maïzena et la fleur d'oranger. Bien mélanger au fouet.
- 4 Verser doucement le lait chaud tout en continuant à fouetter.
- 5 Transvaser le contenu du saladier dans la casserole et chauffer sur feu vif. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse.

Étape 3

Assemblage et dressage du papet jurassien

- 1 Piquer la pâte à brioche avec une fourchette.
- 2 Verser la crème sur la pâte.
- 3 Faire cuire au four à 180°C (Th.6) pendant 15 à 20 minutes selon la puissance du four.
- 4 Laisser refroidir, puis servir.