

# Tarte tropézienne



## Pour la crème

- Lait 1/2 écrémé : 50 cl
- Sucre en poudre : 100 g
- Oeuf(s) : 3 pièce(s)
- Farine de blé : 50 g
- Gousse(s) de vanille : 1 pièce(s)
- Crème liquide entière : 20 cl

- Arôme Fleur d'oranger : 4 goutte(s)
- Sel fin : 2 pincée(s)

## Pour la pâte

- Levure de boulanger déshydratée : 5 g
- Oeuf(s) : 3 pièce(s)
- Beurre doux : 125 g
- Sucre en poudre : 30 g
- Eau : 5 cl
- Farine de blé : 250 g
- Citron(s) jaune(s) : 1 pièce(s)

- Beurre doux : 50 g

## Pour le glaçage

- Sucre en poudre : 50 g
- Sucre glace : 20 g

- **Pour la crème**

Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue en 2. Blanchir les oeufs avec le

sucre en fouettant énergiquement. Ajouter la farine, puis verser le lait bouillant dessus et bien mélanger. Remettre le tout à cuire dans la casserole pendant 3 min, dès reprise de l'ébullition.

Une fois la crème cuite et épaissie, la verser sur une plaque, la recouvrir d'un film alimentaire (pour conserver l'humidité) et la refroidir rapidement.

Dans le robot avec le fouet, monter la crème liquide entière et très froide, puis la réserver au frais.

Dans ce même bol, mettre la crème pâtissière froide, y incorporer 1/3 de la crème fouettée énergiquement, puis ajouter le reste délicatement, ainsi que l'arôme de fleur d'oranger.

- **Pour la brioche**

Dans le bol du batteur, mettre la farine, le sel et le sucre. Diluer la levure dans l'eau tiède (45 °C max.).

Ajouter à la farine les oeufs et la levure diluée et mélanger doucement avec le crochet (on doit obtenir une pâte légèrement collante). Après 8 à 10 min de pétrissage à basse vitesse, la pâte doit être lisse et élastique. Ajouter alors le beurre (à température ambiante) coupé en petits morceaux et pétrir jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé.

Zester le citron puis incorporer les zestes à la brioche.

Recouvrir la pâte d'un linge et la laisser pousser à température ambiante pendant 1 h environ (ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume).

Rabattre ensuite la pâte à la main pour la faire retomber (elle doit retrouver son volume d'origine), puis la conserver au réfrigérateur pendant 1/4 d'heure minimum.

Étaler la brioche sur environ 1,5 cm d'épaisseur, puis découper 1 disque de 20 cm de diamètre et le déposer sur une plaque de cuisson. Laisser pousser et doubler de volume une fois de plus.

Pour le glaçage : parsemer le dessus de la brioche de sucre, puis déposer des dés de beurre. Enfourner à 200 °C pendant 20 min.

Sortir la brioche et la laisser refroidir, puis la couper en 2 dans l'épaisseur.

- **Pour le montage**

A l'aide d'une poche à pâtisserie, dresser la crème sur le disque de brioche ouvert. Refermer ensuite la Tropicienne et la saupoudrer de sucre glace avant de servir.