

Tarte Tropézienne



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1 CC	Arôme fleur d'oranger en flacon 1 L SAINTE LUCIE	0064866
0.04	BEURRE (BRIOCHE)	~
0.14	BEURRE(CREME)	~
0.25	Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES	0133072
0.04	Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA	0043452
1	Gousses de vanille Bourbon en bocal 50 g SAINTE LUCIE	0163870
0.11	LAIT (BRIOCHE)	~
0.4	LAIT(CREME)	~
0.01	LEVURE FRAICHE	~
0.05	ŒUF (BRIOCHE)	~
0.05	ŒUF (CREME)	~
1	ŒUF DORURE	~
0.003	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.025	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.1	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
PM	Sucre glace en tubo 500 g BEGHIN SAY	0237563
PM	Sucre perle	~

Étapes de préparation

- 1 Préchauffer le four à 180 °C
- 2 Mettre tous les ingrédients de la pâte dans la cuve d'un batteur avec une feuille, laisser pétrir pendant 20 min.
- 3 Après ce temps, façonner une boule, déposer dans un récipient couvert d'un torchon. Laisser gonfler pendant 1 h.
- 4 Ensuite pétrir cette pâte avec les mains. Déposer sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, Déposer la pâte au centre d'un cercle à pâtisserie et l'étaler avec les doigts.
- 5 Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf au pinceau. Enfourner et laisser cuire 20 à 25 min. A la sortie du four, enlever le cercle délicatement et saupoudrer de sucre perle. Laisser refroidir sur une grille. Lorsque le gâteau est froid saupoudrer de sucre glace et l'ouvrir en deux.
- 6 Pour la crème : dans une casserole, faire chauffer le lait avec les graines de vanille.
- 7 Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre en poudre et la fécule. Tout en fouettant, ajouter le lait chaud et la fleur d'oranger. Verser la préparation dans la casserole, fouetter sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe. Verser dans un saladier et laisser refroidir recouvert d'un film plastique.
- 8 Fouetter la crème liquide bien froide en Chantilly. Incorporer délicatement la chantilly à la préparation précédente bien froide.
- 9 Déposer cette crème au centre de la brioche jusqu'à 1 cm du bord, fermer. Mettre au frais jusqu'au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Crémant de Loire blanc brut AOC en bouteille 75 cl JEAN DE LA ROCHE