



Tarte Tropézienne

Coucou j'ai tenté la tarte Tropézienne pour la 2^{ième} fois la première, la crème coulée ce n'était pas beau à voir ptdr. Cette fois elle tient mais ce n'est pas encore le vrai goût elle est vraiment secrète cette recette ce n'est pas possible lol. Pas d'inquiétude la recette qui va suivre est bonne mon chéri l'a dit mais ce n'est pas celle qu'on trouve dans notre boulangerie. Je vais me faire petite même si je le suis déjà et aller dans les coulisses on ne me verra pas mdr

Ingrédients: Pour la crème 50 cl de lait 100 g de sucre 3 œufs 50 g de farine 1 gousse de vanille de Madagascar (David Vanille) 20 cl de crème liquide entière 4 gouttes de fleur d'oranger (Recette **l'atelier des chefs**)

Pour la brioche 25 cl de lait 1 sachet de levure déshydratée 1 œuf 500 g de farine 90 g de sucre 100 g de beurre à température ambiante 1 jaune d'œuf avec un peu de lait pour la dorure

Préparation de la crème: Faites chauffer le lait avec la vanille de Madagascar coupée. Mélangez les œufs avec le sucre Ajoutez la farine. Versez le lait vanille et mélangez. Versez le tout dans la casserole et faites épaisir. Laissez refroidir au frais. Montez la crème en chantilly puis incorporez-la petit à petit à la crème pâtissière. Placez au frais 2 h minimum.

Préparation pour la brioche: Diluez la levure dans le lait tiède. Dans la cuve de votre robot, mettez la farine, l'œuf, le sucre et le sel. Actionnez le robot et incorporez petit à petit le lait/levure Ajoutez ensuite les morceaux de beurre. Arrêtez quand la pâte se décolle des parois. Filmez et laissez pousser 2 h dans un endroit chaud. Dégazez la pâte et réalisez un disque. Dorez avec le mélange jaune d'œuf/lait et saupoudrez d'amandes effilées. Laissez pousser 1 h puis passez au four 20 min à 190°C. Laissez refroidir.

Montage: Coupez la brioche en 2. Garnissez de crème. Placez au frais puis saupoudrez de sucre glace. Bonne dégustation, n'hésitez pas à regarder ma vidéo sur youtube c'est plus simple en image hihhi