

et maintenant la recette de Christophe Felder, la tarte tropézienne



Ingrédients

Pour le levain

- 50 g de farine
- 40 g de lait
- 10 g de levure fraîche de boulanger

Pour la brioche

- 60 g de beurre
- 225 g de farine type 45
- 1 œuf
- 40 g de sucre semoule
- 15 cl de lait
- 5 g de sel
- sucre perlé (appelé aussi sucre casson, on le trouve en grande surface), sucre glace + 1 œuf entier

Pour la crème pâtissière

- 1 œuf entier + 1 jaune
- 50 g de sucre
- 40 g de beurre mou
- 25 g de maïzena
- 50 g de crème fleurette montée en chantilly
- 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille

Préparez le levain et la pâte

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Sortez les une heure à l'avance, sauf la crème fleurette pour la chantilly.

- Mélangez la levure émiettée avec la farine et le lait directement dans le bol du robot qui servira à préparer la pâte.

Versez la totalité de la farine par-dessus, sans couvrir, sans rien mélanger, laissez lever une heure.

- Au bout de ce temps le levain aura creuser des sillons dans la farine.

Le levain est prêt, ajoutez le sucre, le lait, et l'oeuf et mélangez au batteur pendant 1 minute.

Ajoutez les 60 g de beurre mou, le rhum (facultatif), laissez pétrir 10 minutes, la pâte doit se détacher des bords et être élastique.

- Filmez et laissez reposer au frais 30 minutes.

Préparez la crème pâtissière

- Dans un casserole, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et laissez infuser 15 mn.

- Retirez la gousse, versez en fouettant le sucre, la maïzena, l'œuf entier et le jaune d'œuf.

- Mettez la crème sur feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce qu'elle épaississe.

- Hors du feu, ajoutez le beurre, mélangez rapidement et laissez tiédir.
Versez l'eau de fleur d'oranger.

- Fouettez la crème en chantilly, incorporez-la délicatement à l'aide d'une spatule.
Recouvrez d'un film alimentaire et garder au frais.

La brioche

- Farinez votre plan de travail et étalez la pâte au rouleau sur un diamètre de 26 cm.
Pour étaler la pâte facilement après l'avoir laissé lever, vous pouvez la mettre 10mn au congélateur.

- Déposez la sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée, couvrez avec un torchon et laissez lever 45 mn à température ambiante, si possible en hauteur (en haut d'un placard par ex), la chaleur aide à la pousse.

- 15 mn avant la cuisson, préchauffez le four à th 5-6, 175°.

- Dorez la pâte au pinceau avec l'œuf battu, répartissez le sucre casson et mettez la dans le four 25 mn.

- Laissez tiédir et coupez la pâte en deux le plus régulièrement possible avec un grand couteau scie.
Déposez la crème au centre et étalez-la sur une moitié de la pâte avec une spatule.
Couvrez avec l'autre moitié et saupoudrez de sucre glace.

- Réservez au frais jusqu'à la dégustation !

