

TARTE TROPEZIENNE

Pour 8 personnes

Fait par :

Le : novembre 2020

Source recette : T. Lenormand



1. PATE A BRIOCHE

250 gr farine T 55

30 gr sucre semoule

5 gr sel fin

150 g d'œuf entier

12,5g levure fraîche de Boulanger

125 g beurre doux

Tamiser la farine avec le sel et sucre, ajouter le lait et œufs. Pétrir.

Ajouter le beurre en parcelles.

Pétrir la pâte afin qu'elle devienne lisse sans dépasser 23°C

Laisser pousser (pointage) 1h à T° ambiante.

Façonner et garnir les moules, pousser environ 3h à 25/27°C

Dorer et parsemer de crumble.

Cuire 5/10' à 200°C sur plaque noire préchauffée

2. CREME MOUSSELINE

300 gr lait demi-écrémé

80 gr sucre semoule

1 œuf entier

3 jaunes d'œuf

50 gr de poudre à flan ou maïzena

85 gr de beurre doux
PM fleur d'oranger

Bouillir le lait

Fouetter sucre, œufs puis ajouter la maïzena ou poudre à flan

Refroidir, fouetter la crème pour ajouter le beurre pommade

3. CRUMBLE

80 gr de beurre doux

80 gr de sucre glace

80 gr de farine

80 gr de poudre d'amandes

Mettre le beurre en pommade. Ajouter le sucre glace puis la farine et la poudre d'amandes. Emietter en grains pour poser sur la brioche avant cuisson.

4. MONTAGE

Couper la brioche en deux.

La garnir avec la crème mousseline

Dresser

Histoire :

La recette est d'origine familiale du pâtissier polonais Alexandre Micka.