

CARTE NOIRE

OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND ACCOMPAGNÉ D'UNE MINI TROPÉZIENNE VANILLE ET FRAMBOISES !



LE SAVIEZ-VOUS ?

La tarte tropézienne est une recette DE SAINT-TROPEZ d'origine familiale du pâtissier Alexandre Micka.

POUR RÉALISER CETTE RECETTE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :



INGRÉDIENTS

POUR LA CRÈME MOUSSELINE

- 33 cl de lait
- 1/2 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œuf
- 80 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 30 g de beurre
- 140 g de beurre pomme

POUR LA BRIOCHE

- 400 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 12 cl de lait
- 1 cuillère à café de miel
- 80 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre grain

POUR LE MONTAGE

- 250 g de framboises



PRÉPARATION

POUR LA CRÈME MOUSSELINE

1. Faites bouillir le lait avec les grains de la gousse de vanille. À l'aide d'un fouet, faites blanchir le sucre et la maïzena avec les jaunes d'œuf.
2. Versez le lait bouillant sur les jaunes en mélangeant avec un fouet. Versez à nouveau dans la casserole. Reportez à ébullition sans cesser de fouetter. Comptez 3 minutes puis retirez du feu. Ajoutez les 50 g de beurre en dés et mélangez.
3. Débarrassez sur une plaque filmée et placez au frigo pour que la crème refroidisse.
4. Travaillez le reste du beurre en pommade à température ambiante. Lorsque la crème a refroidi et a la même texture que le beurre, incorporez-la dans le beurre pommade en mélangeant à l'aide d'une maryse.

POUR LES PETITES BRIOCHES AU SUCRE

5. Dans un grand bol, déposez la farine et le sel, faites un puits puis ajoutez les œufs, la levure, le lait, le miel. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez le beurre petit à petit et finissez de pétrir. Laissez reposer la pâte pendant 45 minutes, en la recouvrant d'un linge propre humide.
6. Dégazez la pâte puis réalisez un boudin à trancher en petites portions. Formez de petites boules de pâte. Dorez les pains au pinceau avec de l'œuf battu. Saupoudrez de sucre grain.
7. Enfourez 20 à 30 minutes à 180 °C jusqu'à ce que les brioches soient bien dorées.

POUR LE MONTAGE

8. Coupez les brioches en deux à l'aide d'un couteau-scie. Garnissez l'intérieur de la crème mousseline, ajoutez quelques framboises sur les bords puis assemblez les brioches.



À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !