



*Manon & Xenya
nous font découvrir*

La Tropézienne



Ingédients pour 8 personnes

Pour la Brioche

- 🌀 15 g de levure de boulanger
- 🌀 400 g de farine
- 🌀 3 oeufs + 1 jaune
- 🌀 50 g de sucre
- 🌀 125 g de beurre
- 🌀 50 g de sucre grain (facultatif)

Pour la Crème Pâtissière

- 🌀 50 cl de lait
- 🌀 1 gousse de vanille
- 🌀 3 jaunes d'oeufs
- 🌀 75 g de sucre
- 🌀 60 g de farine

Pour la Crème au Beurre

- 🌀 25 g de sucre
- 🌀 1 cuillère à soupe d'eau
- 🌀 1 jaune d'oeuf
- 🌀 125 g de beurre



🌀 Préparation de la Brioche :

- Délayer la levure dans un peu de lait tiède et mélanger avec 100 g farine. Laisser reposer 2 heures
- Mettre le reste de la farine (300 g) en fontaine, y verser les oeufs entiers battus en omelette, le sucre en poudre, 1 pincée de sel, le beurre ramolli. Travailler cette pâte puis y incorporer le levain fait précédemment. Pétrir pendant 10 minutes.
- Mettre en boule, couvrir et laissez reposer 2 heures.
- Beurrer un moule à manquer ou à tarte, y déposer la pâte bien levée, badigeonner de jaune d'oeuf et saupoudrer de sucre grain (facultatif, à défaut utiliser du sucre cristallisé)
- Faire cuire 30 minutes à 180 ° C.

🌀 Crème pâtissière :

- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille coupée en 2 dans le sens de la longueur.
- Dans un récipient, faire blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre, ajouter la farine.
- Verser le lait bouillant en remuant au fouet, remettre dans la casserole et faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Débarrasser dans un récipient et laisser refroidir.

🌀 Crème au beurre :

- Faire bouillir le sucre en poudre et l'eau pendant une minute.
- Battre au fouet les jaunes d'oeufs et ce sirop, ajouter le beurre en pommade.

🌀 Assemblage : Couper la brioche en deux. Mélanger ensemble la crème pâtissière et la crème au beurre, puis garnir la brioche. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.