



## **TARTE BRIOCHEE AUX NECTARINES JAUNES**

(Pour 8 personnes - Préparation 20 min - Repos 2h - Cuisson 30 min)

### **Les ingrédients :**

- 270 Grs de farine T45 spécial Pogne ou T45 simple ;
  - 10 cl de lait ;
- 60 Grs de beurre à température ambiante ;
- 70 Grs de sucre + 2 cuillères à soupe pour le décor ;
  - 1 œuf entier ;
  - 1 cuillère à café de sel ;
  - 1 CS d'eau de fleur d'oranger ;
- 10 Grs de levure fraîche de boulanger ;
  - 3 belles nectarines jaunes ;
- QS de brisures de pistaches pour la déco ;
  - 50 Grs de nappage neutre abricot ;
  - QS de sucre perlé pour la déco.

250 Grs de crème pâtissière réalisée avec :

- 1/4 litre de lait - 1 œuf - 1 CS de farine - 3 CS de sucre - 1 CS de rhum ambré - 1/2 gousse de vanille - 1 feuille de gélatine.

### **La réalisation :**

#### **La pâte à brioche :**

- 1 - Faites fondre la levure 10 minute dans le lait tiédi à 30°C maximum.
- 2 - Déposez la farine, le sucre, le sel, l'eau de fleur d'oranger, l'œuf et le mélange lait-levure dans le bol de votre robot et pétrissez 10mn à vitesse 2.
- 3 - Incorporez progressivement le beurre mou et surtout pas fondu puis laissez tourner encore 15 minutes votre pétrin.
- 4 - Filmez la pâte au contact et laissez lever à température ambiante jusqu'à ce que le pâton double de volume, environ 1 heure. Pendant ce temps, réalisez la crème pâtissière (Voir plus bas).

- 5 - Déposez un disque de papier cuisson dans le fond de votre moule à tarte et y placer le pàton au centre.
- 6 - A l'aide de vos doigts, étalez la pàte en formant un léger boudin sur les extérieurs du cercle. C'est cette épaisseur qui va gonfler à la cuisson et qui permettra à la garniture de ne pas s'échapper.
- 7 - Garnissez avec la crème pâtissière puis disposez les tronçons de nectarines en les rangeant en forme de fleur puis saupoudrez avec les 2 cuillères à soupe de sucre.
- 8 - Laissez reposer 1 heure à température ambiante et enfournez 30 minutes environ à 170°C.

#### La crème pâtissière :

- 1 - Faites chauffer le lait avec le rhum. Pendant ce temps plongez la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- 2 - Mélangez au fouet l'oeuf, la farine, le sucre, la vanille.
- 3 - Versez le lait bouillant sur le mélange oeuf-farine-sucre, bien mélanger au fouet et remettre sur le feu pour faire épaissir sans cesser de remuer. Aux premiers bouillons, retirez du feu et ajoutez la gélatine ramollit.
- 4 - Débarrassez dans un plat large, filmez au contact et réservez.

#### La décoration :

Faites fondre le nappage abricot puis le répartir harmonieusement sur toute la surface de la tarte sans oublier les bords de pàte levés. Répartissez quelques pincées de pistaches concassées et déposez une couronne de sucre perlé juste avant de servir.

