

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette pana SD 255 et TM

Tropézienne à la vanille

Ce dessert est une de mes viennoiseries préférées...Finalement, c'est vraiment très facile à faire...



Je l'ai fait en me basant sur des recettes trouvées sur le web...et la crème mousseline, une recette que j'avais préparé pour faire un fraisier il y a quelques temps déjà.

Si vous voulez la recette....

Pour la brioche

Dans la cuve de votre machine à pain

1 cc de sel
300 g de farine T45
1 œuf entier
2 CS de Grand Marnier ou de rhum
60 g de sucre
125 g de lait
80 g de beurre mou

Programme pâte levée.

Sortir le pâton de la cuve de la machine, sur un plan de travail fariné, le bouler et sur une plaque de cuisson, l'aplatir pour former une galette, sur environ 2 à 3 cm de haut.

Le couvrir d'un torchon et laisser à température ambiante pendant 1 à 2 h. La galette doit doubler de volume. Perso, j'aurais dû laisser plus longtemps, j'ai été trop pressée et elle n'a pas assez levé à mon goût !...(voir photo).

Pour la crème vanillée (garniture)

Dans le bol du TM, faire une crème pâtissière.
J'ai réalisé la recette du livre "A table avec Thermomix" qui est impeccable !

2 œufs entiers + 2 jaunes
500 g de lait
80 g de sucre
40 g de farine (ou de maïzena)
les graines de 2 gousses de vanille

Mettre tous les ingrédients dans le bol. **Mixer 20 sec VIT 6.**
Régler 7 min à 90°C VIT 4.
Laisser tiédir la crème pâtissière ---> très important pour la suite de la recette.

Dans un autre récipient, battre en pommade 200 g de beurre.
L'ajouter à la crème pâtissière tiédie (et non chaude) > le beurre ne doit pas fondre.

Préparer une crème chantilly avec 130 g de crème fleurette entière bien froide et l'incorporer à la préparation vanillée, délicatement. A réserver au frais.

La galette a doublé de volume.
La badigeonner de ce mélange à l'aide d'un pinceau alimentaire : 1 jaune d'oeuf + 1 cc de sucre + 1 CS de lait.
Saupoudrer de sucre en grains.

Enfourner environ 25 à 30 min à 180°C.

Lorsque la brioche est bien dorée, la sortir et la faire refroidir sur une grille. La couper dans le sens de l'horizontal et la garnir de crème à la vanille.