Chez Fabie

Tropézienne

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

Pâte à brioche :

250g de farine

35g de sucre

6g de sel

1cc de levure sèche (ou 10g de levure fraîche)

3 oeufs moyens

125g de beurre tempéré

Dorure :

1 jaune d'oeuf

1cc de lait

Sucre grains

Crème pâtissière :

25 cl de lait

1 cuillère à café de vanille liquide

2 jaunes d'oeufs

100 g de sucre

20 g de farine

Crème au beurre :

50 g de sucre

1 cuillère à café d'eau

2 jaunes d'oeufs

100 g de beurre pommade

Chantilly :

50 cl de crème liquide à 30% de matière grasse ou plus (c'est conseillé)

50 g de sucre glace

Préparation :

Préparez la brioche :

dans le bol du robot, mélangerzla farine tamisée avec le sel et le sucre. Ajoutez la levure. Creusez un puits, mettez-y les œufs battus et mélangez. Pétrissez en incorporant les dés de beurre au fur et à mesure. La pâte doit être lisse et satinée.

Couvrez et laissez lever jusqu'à ce qu'elle double de volume. Dégazez, filmez et réfrigérez 12 à 14h.

Préchauffez le four à 180°C.

Sortez la pâte 15 min à température ambiante puis aplatissez-la en un disque de 24cm env. Laissez lever 2h env.

Mélangez le jaune d'œuf avec le lait et dorerzla brioche. Parsemez de sucre grains et enfournez 30 min env. Laissez complètement refroidir.

Préparer la crème :

Crème pâtissière : faites bouillir le lait avec la vanille liquide. Dans un saladier, mélangez les jaunes, le sucre et après blanchiment, ajoutez la farine. Versez sur le mélange précédent le lait sans cesser de remuer. Remettre à cuire jusqu'à épaississement. Laissez refroidir.
Crème au beurre : faites cuire le sucre et l'eau dans une casserole (à 121°C). Fouettez les jaunes au batteur électrique et sans cesser de battre à petite vitesse, ajoutez le sucre cuit et battre jusqu'à complet refroidissement à grande vitesse, ajoutez le beurre pommade (légèrement fondu au micro -ondes) et travaillez bien tous ces éléments. Ajoutez cette crème au beurre à la crème pâtissière, mélangez pour donner une crème homogène.
Chantilly : battre la crème liquide. Quand la crème chantilly commence à prendre versez le sucre glace. Enfin mélangez la crème pâtissière à la crème au beurre, puis ajoutez en tout dernier la crème Chantilly, dans le but d'obtenir qu'une seule et succulente crème.

Posez la moitié de la brioche sur le plat de présentation et garnissez de crème, recouvrez de l'autre moitié et réservez au frigo jusqu'au service.