**Tarte Tropézienne** 

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| * Pour : 4 personnes
* Durée : -2 h 25
* Difficulté :  Moyen
 |

 | **Pour cette recette, il vous faut :**

|  |
| --- |
| * Pâte à fougasse :
* 400 g de farine
* 15 g de levure de boulanger
* 10 g de sel
* 30 g de sucre
* 2 œufs entiers
* 100 g de beurre
* 1 œuf pour dorer
* 5 morceaux de sucre
* Crème :
* 80 g de sucre
* 80 g d'eau
* 3 jaunes d'œuf
* 300 g de crème épaisse
* 1 cuillérée de sucre vanillé
 |

 |

**Phases techniques :**

* Levain :
* Délayer le quart de la farine avec la levure dans un peu d'eau tiède. En faire une boule molle. La laisser doubler de volume dans un endroit tiède.
* Pâte :
* Disposer le reste de farine en [*fontaine*](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/apprendre/termes/f.html#fontaine), mettre les œufs, ajouter le sel, le sucre et pétrir du bout des doigts en mouillant d'eau froide pour obtenir une pâte souple, non molle. Ajouter le levain, pétrir, [*rompre*](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/apprendre/termes/r.html#rompre) pour bien mélanger. Ajouter le beurre ramolli, pétrir à nouveau. Mettre dans une terrine couverte dans un endroit tempéré.
* Dès qu'elle a doublé de volume, rompre la pâte, recommencer 1 quart d'heure après.
* À ce moment là, la mettre au frais 30 à 40 minutes, voire plusieurs heures à condition de la rompre chaque fois qu'elle s'arrondit.
* La modeler en boule et l'étendre sur la tôle beurrée en forme de galette de 25 centimètres de diamètre environ. La Laisser [*pousser*](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/apprendre/termes/p.html#pousser) 45 minutes au frais. [*Dorer*](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/apprendre/termes/d.html#dorer) à l'œuf battu, saupoudrer avec le sucre en morceaux grossièrement écrasé. Mettre au four chaud 240°C. Dès que la couleur s'amorce, baisser le feu à 200°C. Laisser cuire 25 minutes. Vérifier la cuisson. Laisser refroidir. Couper en deux dans l'épaisseur.
* Crème :
* Mettre l'eau et le sucre dans une petite casserole, les 3 jaunes d'œufs dans une plus grande. Faire bouillir le sucre 2 à 3 minutes. Le verser en filet sur les jaunes battus en remuant au fouet sur feu doux. Continuer à fouetter énergiquement encore 2 minutes, retirer du feu et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Monter la crème en chantilly avec le sucre vanillé, ajouter les jaunes, fouetter jusqu'à ce que la crème reste dans les branches du fouet. Tartiner le biscuit et recouvrir le dessus de l'autre moitié.
* Réserver au frais.