**La tropézienne**



Cette tropézienne est un pur délice avec une pâte à brioche trop bonne et une crème légère et onctueuse délicieusement parfumée à la vanille ! Ce qui m'a tenté dans cette recette, c'est surtout la crème qui est très aérienne et légère en bouche !



[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 8 personnes :**

* Pâte à brioche
* 250 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 35 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 6 g de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml)
* 1 cuillère à café de levure sèche (ou 10G fraîche)
* 3 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) moyens
* 125 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) tempéré
* Dorure :
* 1 jaune d'[oeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \t "_blank" \o "Oeuf (Ingrédient))
* 1 cuillère à café de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* [Sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) grains
* Crème à la [vanille](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)
* 20 cl de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* 2 jaunes d’oeufs
* 1 gousse de [vanille](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)
* 50 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 20 g de poudre à flan (Impérial)
* 10 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) mou
* 40 cl de crème fleurette entière bien froide
* 25 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) pommade
* **Préparation :** 60 mn
* **Cuisson :** 40 mn
* **Repos :** 0 mn

**Préparation La tropézienne**

**1**Préparer la brioche : dans le bol du robot, mélanger la farine tamisée avec le sel et le sucre. Ajouter la levure. Creuser un puits, y mettre les œufs battus et mélanger. Pétrir en incorporant les dés de beurre au fur et à mesure. La pâte doit être lisse et satinée.  
  
Couvrir et laisser [lever](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/79/lever.shtml) jusqu'à ce qu'elle double de volume. Dégazer, filmer et réfrigérer 12 à 14h.  
  
Préchauffer le four à 180°c.  
  
Sortir la pâte 15 min à température ambiante puis l'[aplatir](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/6/aplatir.shtml) en un disque de 24cm environ. Laisser [lever](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/79/lever.shtml) 2h environ.  
  
Mélanger le jaune d'œuf avec le lait et [dorer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/41/dorer.shtml) la brioche. Parsemer de sucre grains et enfourner 30 min environ. Laisser complètement refroidir.   
  
**2**Préparer la crème : chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. [Fouetter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/67/fouetter.shtml) les jaunes et le sucre jusqu'à ce le mélange s'éclaircisse puis ajouter la poudre à flan. Verser le lait chaud dessus à travers un tamis tout en remuant. Reverser le tout dans la casserole et faire épaissir à feu doux en mélangeant constamment.  
  
Hors du feu, ajouter les 10g de beurre mou. Transvaser dans un saladier et filmer au contact. Laisser refroidir puis réfrigérer.   
  
**3**Une fois la brioche refroidie, la couper en 2.  
  
[Fouetter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/67/fouetter.shtml) la [crème pâtissière](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300134/creme-patissiere.shtml) afin de l'assouplir. Mettre les 25g de beurre pommade dans la cuve du robot et le [fouetter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/67/fouetter.shtml). Ajouter la [crème fleurette](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300116/creme-fleurette.shtml) froide et [monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) en chantilly légère (pas très ferme) puis l'incorporer délicatement à la [crème pâtissière](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300134/creme-patissiere.shtml).  
  
Poser la moitié de la brioche sur le plat de présentation et garnir de crème, recouvrir de l'autre moitié et [réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml) au frigo jusqu'au service.

