# [Tarte tropézienne](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/327929/1109745294/tarte_tropezienne.shtml)

# http://www.lesfoodies.com/_recipeimage/recipe/96832/w/430

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Difficile |  | | | **Préparation :** 270 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 240 mn |   **Pour 8 personnes :**   15 g de levure de boulanger   10 cl de lait   300 g de farine   30 g de sucre en poudre   1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger   3 gros oeufs et 1 jaune d'oeuf   125 g de beurre ramolli   50 g de sucre cristallisé(ou en gros grains)   Pour la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml) :   1 l de lait entier   2 gousses de vanille   8 jaunes d'oeufs   150 g de sucre en poudre   140 g de farine   Pour la crème au beurre :   50 g de sucre en poudre   1 cuillère à soupe d'eau   2 jaunes d'oeufs   250 g de beurre ramolli | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Préparation et cuisson de la brioche. Emiettez la levure dans le lait tiède et faites-la [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml). Mélangez à 100 g de farine et laissez reposer 1 heure dans une pièce tiède. Dans une jatte, versez le reste de la farine, 1 cuillère à café de sel, le sucre, l'eau de fleur d'oranger et les oeufs battus en omelette. Mélangez. Incorporez la farine à la levure puis le beurre mou. Travaillez cette pâte environ 10 minutes au robot. Couvrez-la d'un linge et laissez-la reposer 2 heures à température ambiante. | |  |  2     Pétrissez à nouveau et disposez-la dans un grand [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à tarte anti-adhésif. Couvrez-la d'un linge et laissez la regonfler 1 heure. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Badigeonnez la brioche avec le jaune d'oeuf délayé et quelques gouttes d'eau froide. Saupoudrez-la de sucre cristallisé ou en gros grains puis faites cuire 30 à 35 minutes. | |  |  3     Préparation de la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml). Portez le lait à ébullition avec les gousses de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) fendues en deux dans la longueur. Retirez du feu et laissez [infuser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/75/infuser.shtml) 30 minutes. Par ailleurs, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine tamisée sans cesser de remuer. Retirez la [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) du lait, portez-le à nouveau à ébullition puis versez-le sur le mélange à base d'oeufs, tout en fouettant. Placez cette crème sur feu soutenu et faites-la épaissir sans arrêter de [tourner](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300080/tourner.shtml) avec le fouet pendant 2 à 3 minutes. | |  |  4     Préparation de la crème au beurre. Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition. Versez ce sirop sur les jaunes d'oeufs en fouettant. Incorporez le beurre, toujours en fouettant énergiquement. Mélangez la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml) et la crème au beurre et garder au frais sous un film alimentaire. | |  |  5     Montage. Lorsque cette crème a une consistance ferme, coupez la brioche en deux dans l'épaisseur. Etalez la crème sur le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml), recouvrez avec la partie supérieure de la brioche et entreposez au frais jusqu'au service. | |
|  |
|  |