# [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.  |

 |
|  |
|  |