

TARTE TROPEZIENNE

8 Personnes env.

Recette Michel 12/11/2011

Four à 200 °

La Brioche :

- . 200 gr de farine
- . 5/6 gr de levure de boulanger
- . 4 gr de sel
- . 8 gr de sucre
- . 2 œufs
- . 100 gr de beurre

Crème pâtissière :

- . 33 cl de lait
- . 2 jaunes d'œufs
- . 80 gr de sucre
- . 20 gr de farine
- . 20 gr de Maïzena



NID d'ABEILLE

- . 40 gr de sucre en poudre
- . 40 gr de beurre
- . 20 gr de miel
- . 50 gr d'amandes hachées

+ 100 gr de crème liquide entière

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède et mélanger avec la farine.

Laisser reposer au moins 2 heures afin d'obtenir un volume doublé.

Faire fondre le sel et le sucre dans une cuillère d'eau

Mélanger les deux œufs en ajoutant encore un petit peu d'eau si trop épais

Incorporer dans la farine levée

Déposer le nid d'abeille sur la brioche et laisser reposer à nouveau

On peut préparer cette pâte la veille –

Après ces repos, mettre en boule que vous travaillez un peu avant de l'étaler

Cuire environ 30/35 mn .

Laisser reposer sur une grille

Porter le lait à ébullition

Mélanger les deux jaunes avec le sucre + la farine et la maïzena et un peu de lait froid

Parfumer à volonté- de préférence à froid

Verser le tout dans le lait bouilli et cuire quelques minutes

Laisser refroidir – en couvrant avec du film ou en garnissant de beurre

Faire bouillir les 40 gr de beurre avec le sucre et le miel – Ajouter les amandes

Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer à la crème pâtissière refroidie

Reprendre la brioche – la couper horizontalement en deux

Garnir avec la crème pâtissière mousseline

Conserver au frais avant de servir.