



Ma tropézienne charentaise

- Par vision-plaisir



Ingrédients :

Pour la [brioche](#) :

- 15 g de levure de [boulangier](#) fraîche
- 2 g de sel fin
- 3 œufs entiers
- 125 g de beurre doux
- 35 g de sucre en poudre
- 40 g d'eau
- 250 g de farine

Pour la [crème](#) :

- 1/2 litre de lait entier
- 110 de sucre en poudre
- 4 œufs entiers



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 55 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 200 g de crème liquide entière
- 15 cl de cognac*

Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Pour la **crème**, mettre le lait à chauffer dans une casserole et une gousse de vanille fendu. Mettre dans un saladier **le sucre et les jaunes**. **Blanchir au fouet** et ajouter la maïzena après avoir obtenu une **préparation mousseuse**. Ôter la gousse de vanille en prenant soin de bien l'ouvrir et de racler les graines qui se trouvent à l'intérieur. Verser le lait bouillant sur l'ensemble œufs, sucre et maïzena. **Battre 2 minutes**, verser la préparation dans la casserole et cuire jusqu'à ébullition de la crème. **Verser dans un plat après cuisson** en prenant soin de recouvrir d'un film alimentaire et de la refroidir rapidement au réfrigérateur.

Pendant ce temps, nous allons préparer **la brioche** pour la tropézienne. Dans le bol mélangeur du batteur, mettre la farine, le sel fin et le sucre en poudre. Mélanger pendant 1 minute. **Diluer la levure de boulanger** dans un peu d'eau tiède et l'ajouter à la préparation. Verser les œufs entiers et mélanger pendant 10 minutes à la deuxième vitesse. Ajouter ensuite le beurre mou en petits morceaux. **Pétrir pendant 5 à 8 minutes**, jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Ajouter un zeste de clémentine ou d'orange puis mélanger 1 minute. Mettre un film alimentaire sur le bol mélangeur et laisser pousser pendant 1 h 00 à 1 h 30 dans un endroit chaud, maxi 32° C. **Rabattre ensuite la pâte** à la main pour faire échapper les gaz dus à la fermentation. La mettre au réfrigérateur pendant 50 minutes. Beurrer un cercle inox de 20 cm de diamètre et le déposer sur une plaque de pâtisserie. Étaler **la pâte à brioche sur environ 3 cm d'épaisseur** dans ce cercle inox et laisser pousser jusqu'à obtenir un double de volume. **Allumer votre four à 200° C**. Quand la brioche a doublé de volume. Battre un œuf et dorer la brioche. **Saupoudrer de sucre en grains** sur votre brioche. Enfourner au four pendant 20 minutes. **Sortir la brioche** une fois cuite et la laisser refroidir. **La couper en deux dans le sens** de l'épaisseur à l'aide d'un grand couteau à dents. Monter votre crème liquide bien froide. **Fouetter votre crème** pâtissière pour qu'elle devienne lisse et ajouter la crème fouettée à la **crème pâtissière**. Mélanger délicatement pour ne pas trancher votre crème à tropézienne. **Ajouter du cognac***, la quantité varie en fonction de votre goût. Allez-y par petite dose.

