

Tropézienne à la fleur d'oranger

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 245g de farine
- 7g de levure fraîche
- 85g de beurre
- 30g de sucre
- 1 œuf
- 100g de lait entier
- 5g de sel
- 1 œuf pour la dorure
- 100ml d'eau
- 70g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 100g de crème liquide
- 75g de lait entier
- 50g de sucre
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 30g de maïzena
- 200g de crème liquide à 35% de matière grasse

Préparation

1. : J'ai utilisé la fleur d'oranger Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Recouvrez avec la farine.
3. Ajoutez ensuite, et séparément, le sucre, le sel et l'œuf.
4. Commencez à pétrir à petite vitesse jusqu'à avoir un mélange homogène, puis augmentez un peu la vitesse de façon à obtenir une boule lisse et qui se détache des parois du bol.
5. Ajoutez ensuite le beurre, et recommencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache de nouveau des parois du bol.
6. A la fin du pétrissage, la pâte doit être bien lisse.
7. Formez une boule, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 heures, au mieux 1 nuit.
8. Pendant ce temps-là, vous pouvez préparer le sirop d'imbibage et la crème pâtissière.
9. Après le repos, dégazez la pâte et formez 8 boules égales.
10. Formez des « pétales » et disposez-les dans un cercle de 22cm beurré.
11. Laissez la brioche pousser environ 1h30 (plus ou moins selon la température extérieure), puis préchauffez le four à 180°C.
12. Dorez la brioche avec l'œuf battu (je l'ai dilué dans un peu de lait), puis ajoutez le sucre perlé et enfournez-la pour environ 25 à 30 minutes (à surveiller selon votre four).
13. Laissez la brioche refroidir.
14. Sirop d'imbibage : d'eau de sucre 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger Portez à ébullition l'eau et le sucre, puis ajoutez la fleur d'oranger.
15. Quand la brioche a refroidi, coupez-la en deux sur la hauteur.
16. Imbibez chaque côté à l'aide d'un pinceau.

17. La crème diplomate à la fleur d'oranger : de crème liquide de lait entier QS d'eau de fleur d'oranger (selon vos goûts) de sucre 2 œufs entiers 1 jaune d'œuf de maïzena de crème liquide à 35% de matière grasse Commençons par la crème pâtissière : mélangez le lait avec la crème liquide et portez à ébullition.
18. Fouettez les œufs, le jaune d'œuf, le sucre et la maïzena.
19. Ajoutez la moitié du lait chaud en remuant toujours, puis reversez le tout dans la casserole.
20. Faites cuire en fouettant constamment à feu moyen jusqu'à épaississement de la crème.
21. Hors du feu, ajoutez la fleur d'oranger, mélangez bien puis versez la crème dans un autre récipient et filmez-la au contact et faites-la refroidir au réfrigérateur.
22. Quand la crème pâtissière est froide, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, puis prélevez-en un tiers et mélangez vigoureusement avec la crème pâtissière.
23. Ajoutez le reste de chantilly délicatement à la maryse, puis mettez la crème dans une poche à douille munie de la douille de votre choix et passez au montage.
24. Montage : Pochez la crème sur la base de votre tropézienne, en gardant un peu de crème (une grosse cuillère à soupe environ) pour la déco.
25. Ajoutez le dessus de la brioche, puis pochez le reste de crème au centre de la fleur.
26. Mettez votre tropézienne au réfrigérateur 30 minutes à 1 heure minimum pour que la crème fige un peu avant de vous régaler !