

Tropézienne vanille & myrtille

Catégorie : Tartes

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
- 100g de myrtilles
- 50g de sucre (1)
- 50g de sucre
- 35g d'eau
- 100g de crème liquide
- 75g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 50g de sucre
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 30g de maïzena
- 200g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 150g de myrtilles

Préparation

1. Aujourd'hui une recette estivale et fruitée mais très gourmande, une tropézienne à la vanille et à la myrtille !
2. J'ai utilisé la recette de la brioche de Nicolas Paciello qui est top, associée à une crème diplomate bien vanillée et à une bonne dose de myrtilles fraîches.
3. Vous pouvez bien sûr modifier le fruit et le parfum de la diplomate à votre convenance (fraise & basilic, abricot & romarin, framboise & tonka, pêche & vanille...).
4. La recette n'est vraiment pas compliquée, et peut être réalisée le jour même, même si vous pouvez très bien faire la pâte à brioche et la crème pâtissière la veille et les conserver au réfrigérateur la nuit si nécessaire.
5. Recouvrez avec la farine.
6. Ajoutez ensuite, et séparément, le sucre, le sel et l'œuf.
7. 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.
8. Ajoutez ensuite le beurre, et recommencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache de nouveau des parois du bol.
9. A la fin du pétrissage, la pâte doit former un voile.
10. Formez une boule, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 heures.
11. Pendant ce temps-là, vous pouvez préparer le sirop d'imbibage à la myrtille et la crème pâtissière vanille.
12. Après le repos, dégazez la pâte et formez 10 boules de et une plus grande avec la pâte restante.
13. Disposez-les dans un cercle de 24cm beurré (j'ai utilisé un cercle de 20cm donc je n'ai mis que 9 petites boules et rando de , et j'ai fait une petite brioche individuelle à côté).
14. Laissez la brioche pousser environ 1h30 (plus ou moins selon la température extérieure), puis préchauffer le

four à 200°C.

15. Dorez la brioche avec l'œuf battu (je l'ai dilué dans un peu de lait), puis enfournez-la pour environ 25 à 30 minutes (à surveiller selon votre four).

16. Laissez la brioche refroidir.

17. Mélangez les myrtilles et le sucre (1).

18. Faites cuire doucement jusqu'à obtention d'une compotée.

19. Portez à ébullition l'eau et le sucre (2) jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous.

20. Ajoutez petit à petit le sirop de sucre dans la compotée jusqu'à avoir une texture assez liqueuse, de façon à pouvoir imbiber la brioche.

21. Laissez-la refroidir.

22. Commençons par la crème pâtissière : mélangez le lait avec la crème liquide.

23. Ajoutez les grains de la gousse de vanille grattée, puis portez à ébullition, et si vous avez le temps laissez infuser pendant au moins 30 minutes, votre crème n'en aura que plus de goût.

24. Fouettez les œufs, le jaune d'œuf, le sucre et la maïzena.

25. Ajoutez la moitié du lait vanillé chaud en remuant toujours, puis reversez le tout dans la casserole.

26. Faites cuire en fouettant constamment à feu moyen jusqu'à épaississement de la crème.

27. Ensuite, versez la crème dans un autre récipient et filmez-la au contact et faites-la refroidir au réfrigérateur (si vous êtes pressé, vous pouvez aussi mettre un pain de glace sur le film plastique, la crème refroidira plus vite).

28. 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.

29. 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.

30. Coupez la brioche au deux.

31. Imbibez les deux parties avec le sirop à la myrtille, puis pochez la crème diplomate à la vanille sur la base de la tropézienne.

32. Disposez les myrtilles fraîches par-dessus, puis refermez la brioche.

33. Saupoudrez avec un peu de sucre glace puis régalez-vous !