

Tropézienne vanille & praliné noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 100g de lait entier
- 8g de levure fraîche
- 250g de farine
- 1 œuf
- 30g de sucre
- 5g de sel
- 100g de beurre
- 1 œuf pour la dorure
- 50g de sucre
- 35g d'eau
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 100g de crème liquide
- 75g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 40g de sucre
- 35g de maïzena
- 60g de praliné noisette
- 200g de crème liquide entière montée en chantilly

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sucre, le sel et l'œuf.
2. Pétrissez pendant environ 10 minutes à petite vitesse, de façon à ce que la pâte se détache des parois du bol.
3. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à nouveau pendant minimum 15 minutes, la pâte doit se détacher des parois du bol, être bien lisse et élastique (selon votre robot le pétrissage peut durer plus ou moins longtemps).
4. Laissez la pâte reposer pendant 30 minutes à température ambiante, puis formez une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 2 heures, si possible une nuit.
5. Ensuite, divisez la pâte en 11 boules de et une douzième boule avec la pâte restante.
6. Placez-les dans un cercle beurré, puis laissez la brioche pousser pendant environ 1h30 à température ambiante.
7. Ensuite, dorez la brioche avec l'œuf battu, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 minutes.
8. Laissez refroidir.
9. La crème diplomate au praliné : de crème liquide de lait entier ousse de vanille 2 œufs 1 jaune d'œuf de sucre de maïzena de praliné noisette de crème liquide entière montée en chantilly Commencez par préparer la crème pâtissière : faites chauffer le lait et la crème avec les grains de vanille.
10. Fouettez les œufs et le jaune d'œuf avec le sucre puis avec la maïzena.
11. Versez la moitié du liquide chaud dessus en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
12. Faites épaissir la crème à feu moyen en mélangeant sans cesse.
13. Hors du feu, ajoutez le praliné.
14. Ensuite, filmez la crème au contact et faites-la refroidir au réfrigérateur.

15. Quand la crème et la brioche sont froides, montez la crème en chantilly.
16. Ajoutez-la délicatement à la crème pâtissière, puis quand la crème diplomate est homogène, versez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse et passez au montage.
17. Le montage : QS de praliné noisette Coupez la brioche en deux sur l'épaisseur.
18. Imbibez les deux parties avec le sirop d'imbibage.
19. Ensuite, pochez la crème sur la brioche, et ajoutez un peu de praliné noisette par-dessus.
20. Refermez avec la deuxième moitié de brioche, puis saupoudrez de sucre glace si vous le souhaitez et régalez-vous !