

Tarte briochée aux myrtilles (Jean-François Piège)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 4g de sel
- 30g de sucre
- 6g de levure de boulanger
- 30g de lait
- 80g d'œufs
- 120g de beurre
- 1 œuf pour la dorure
- 250g de myrtilles

Préparation

1. Dans le numéro de mai-juin dernier de Fou de pâtisserie, je suis tombée sur une tarte briochée aux mûres de Jean-François Piège que j'ai trouvée très tentante.
2. J'ai décidé de reproduire cette tarte, mais avec des myrtilles à la place des mûres, un peu moins de crème et un peu plus de fruits par rapport à la version originale.
3. Rien de difficile dans cette recette, une pâte à brioche simple avec de la crème et des fruits, quelques minutes de cuisson et c'est prêt !
4. Vous pouvez bien sûr y mettre les fruits de votre choix, avec des prunes c'est délicieux aussi !
5. Faites tiédir le lait, puis ajoutez-y la levure.
6. Quand la levure est dissoute, versez le mélange dans la cuve du robot.
7. Ajoutez ensuite les œufs, et pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du robot.
8. Ajoutez ensuite petit à petit le beurre tout en continuant à pétrir.
9. Quand la pâte est bien homogène, formez une boule et laissez la pâte lever pendant 20 minutes à 1 heure selon la température de la pièce.
10. Après la pousse, dégazez la pâte et mettez-la au frais pendant quelques minutes.
11. Étalez la pâte à brioche, et placez-la dans un cercle de 24cm de diamètre.
12. Dorez-la avec un œuf battu, et faites à nouveau pousser la pâte pendant 15 à 30 minutes.
13. Préchauffez le four à 160°C.
14. Enfournez la brioche pour environ 6 minutes.
15. A la sortie du four, étalez la crème fraîche puis disposez les myrtilles dessus.
16. Saupoudrez d'un peu de cassonade, puis enfournez à nouveau pour 12 à 14 minutes, la brioche doit être bien dorée.
17. Laissez refroidir quelques minutes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com