

Tropézienne vanille, chocolat blanc & clémentine

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
- 2 clémentines
- 100g de crème liquide
- 125g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 35g de sucre
- 40g de jaune d'œuf
- 15g de maïzena
- 70g de chocolat blanc Waina
- 200g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 3 clémentines

Préparation

1. Recouvrez avec la farine.
2. Ajoutez ensuite, et séparément, le sucre, le sel et l'œuf.
3. 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.
4. Ajoutez ensuite le beurre, et recommencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache de nouveau des parois du bol.
5. A la fin du pétrissage, la pâte doit former un voile.
6. Formez une boule, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 heures.
7. Pendant ce temps-là, vous pouvez préparer le jus de clémentine pour l'imbibage et la crème pâtissière vanille.
8. Après le repos, dégazez la pâte et formez 9 boules de et une de (il vous restera un peu de pâte, de quoi faire une brioche individuelle).
9. Disposez-les dans un cercle de 20cm beurré Laissez la brioche pousser environ 1h30 (plus ou moins selon la température extérieure), puis préchauffer le four à 200°C.
10. 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).
11. Laissez la brioche refroidir.
12. Jus de clémentine pour l'imbibage : émentines Pressez les clémentines.
13. Découpez la brioche en deux, puis imbiblez les deux côtés avec le jus de clémentine.
14. Crème diplomate chocolat blanc, vanille & clémentine : de crème liquide de lait entier ousse de vanille de sucre de jaune d'œuf de maïzena de chocolat blanc Waina Les zestes d'une clémentine de crème liquide à 35% de matière grasse Commencez par la crème pâtissière : mélangez le lait avec la crème liquide.
15. 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.

16. Fouettez les jaunes d'œuf, le sucre et la maïzena.
17. Ajoutez la moitié du lait vanillé chaud en remuant toujours, puis reversez le tout dans la casserole.
18. Faites cuire en fouettant constamment à feu moyen jusqu'à épaississement de la crème.
19. Ajoutez le chocolat blanc, puis les zestes de clémentine.
20. 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).
21. 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.
22. 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.
23. Montage : émentines Préparez des suprêmes de clémentine.
24. Ensuite, pochez la crème sur la brioche.
25. Ajoutez les suprêmes de clémentine, recouvrez avec la crème restante.
26. Recouvrez avec la deuxième moitié de brioche.
27. Et enfin régalez-vous !