

Mini Tropézienne, crème mousseline vanillée

Recette pour 12 tapas

Description

Une pâtisserie qui fait tourner les têtes, une spécialité comme son nom l'indique du sud est de la France.

Sur une base de brioche et de crème légère vanillée et fleur d'oranger.

L'astuce du chef

La brioche peut être réalisée la veille, le temps de pousse sera simplement plus long avant de la cuire.

Ingrédients

Brioche

- 5 Gr Levure sèche
- 3 Unité(s) Oeuf
- 125 Gr Beurre
- 30 Gr Sucre
- 50 Ml Eau
- 250 Gr Farine
- 1 Unité(s) Citron
- 50 Gr Beurre

- Sel et poivre

Crème Légère

- 500 Ml Lait
- 100 Gr Sucre
- 3 Pièce(s) Oeuf
- 50 Gr Farine
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 4 Goutte(s) Eau de fleur d'oranger
- 75 Gr Sucre de confiseur

- Sel et poivre

Finitions

- 35 Gr Sucre glacé

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **180 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Brioche

Préparez dans un bol le mélange d'un oeuf avec une cuillère à soupe d'eau et d'une de lait, cela s'appelle une dorure.

Diluez la levure dans l'eau tiède (45°C max. soit 113°F).

Dans le bol du batteur, mettre la farine, le sel et le sucre.

Ajoutez à la farine les oeufs et la levure diluée et mélanger doucement avec le crochet (on doit obtenir une pâte légèrement collante). Après 8 à 10 min de pétrissage à basse vitesse, la pâte doit être lisse et élastique. Ajoutez alors le beurre (à température ambiante) coupé en petits cubes et

pétrir jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé.
Zestez le citron puis incorporer les zestes à la brioche.

Recouvrir la pâte d'un linge et la laisser pousser à température ambiante pendant 1 h environ (ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume).
Rabattre ensuite la pâte à la main pour la faire retomber (elle doit retrouver son volume d'origine), puis la conserver au réfrigérateur pendant 1/4 d'heure minimum.

Étaler la brioche sur environ 1,5 cm d'épaisseur, puis découper 1 disque de 20 cm de diamètre et le déposer sur une plaque de cuisson. Laissez pousser et doubler de volume.

Avant d'enfourner, passez la dorure à l'aide d'un pinceau puis parsemez dessus, le sucre confiseur.
Enfournez à 200°C pendant 20 min.
Sortir la brioche et la laisser refroidir.

Crème

Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue en 2. Blanchir les oeufs avec le sucre en fouettant énergiquement. Ajoutez la farine, puis versez le lait bouillant dessus et bien mélanger.
Remettre le tout à cuire dans la casserole pendant 3 min, dès reprise de l'ébullition.
Une fois la crème cuite et épaissie, la verser sur une plaque, la recouvrir d'un film alimentaire (pour conserver l'humidité) et la refroidir rapidement.

Dans le robot avec le fouet, monter la crème liquide entière et très froide, puis la réserver au frais.
Dans ce même bol, mettre la crème pâtissière froide, y incorporer 1/3 de la crème fouettée énergiquement, puis ajouter le reste délicatement, ainsi que l'arôme de fleur d'oranger.

Montage

Une fois la brioche refroidie, coupez le disque en deux comme un burger.
A l'aide d'une poche à pâtisserie, dressez la crème (une belle épaisseur) sur le disque de brioche ouvert. Refermez ensuite la Tropicienne et la saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Bon appétit!