

TROPEZIENNE

6 personnes

BRIOCHE

300 g de farine
50 g de sucre
1 œuf + 1 jaune
150g de levain ou 12 g de levure sèche
80 g de beurre ½ sel pour moi (à température ambiante)
4g de sel
80 g de lait et 20g d'eau
Zeste d'un citron confit ou d'orange
1 cas de rhum brun
Sucre grains (finitions)
1 jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau (finitions)

Pétrir tous les ingrédients

On obtiens une pâte assez molle et collante, laissez lever 2h puis mettre au frigo 3h

Façonner dans un moule de 22 cm de diamètre ou en mini tropéziennes (j'en fais 12 mini environ)

Laissez lever au mois 2h voir 3 ou 4h ...

Badigeonnez de jaune d'œuf battu puis répartir du sucre grains

Cuire à 180° environ 25 minutes (en fonction de votre four)

Sortir du four

Démoulez délicatement

Laissez refroidir sur une grille

SIROP IMBIBAGE BRIOCHE

60g de sucre
100g eau
10 g de fleur d'oranger

Préparez le sirop en portant à ébullition tous les ingrédients et réserver.

CREME DIPLOMATE

(crème pâtissière + crème montée)

75g de sucre
48g de jaunes d'œufs
30g de maizena
300g de lait + graine de vanille
15g de rhum
100g de crème fraîche réserver dans un bol au frigo
6 g de gélatine en poudre pour moi, donc mélanger à 20g d'eau froide et réservé au frigo (ou 3 feuilles ramollis dans l'eau froide)

Battre sucre, maizena et jaunes d'œufs

Faire chauffer le lait avec la vanille

Versez sur l'appareil, mélanger e tremette à épaissir sur le feu

Sortir du feu, ajouter la gélatine et bien malanger

Réserver avec un film sur le dessus, jsuqu'à refroidissement et au frigo

Montez la crème en chantilly et l'ajouter délicatement à la pâtissière

Mettre en poche à douille et réserver au frais jusqu'au montage

MONTAGE

Brioche coupée en 2

Crème diplomate

Sirop d'imbibage de la brioche

Marmelade de votre choix (agrumes, fruit rouges, mangue passion ...) : 1 ou 2 cuillères à soupe (facultatif)

Disposez la base de la brioche sur votre plat de service

Imbibez là au pinceau de sirop et d'une cuillère à soupe de marmelade

Faites de même pour l'intérieur de la 2^{ème} moitié

Répartir la crème diplomate sur la base à l'aide de la poche à douille

Recouvrir du chapeau de la brioche

C'est prêt ! Savourez

La Table des Plaisirs