

TROPEZIENNE

Pâte à brioche (après réalisation et première pousse : réaliser la pâte à brioche, la laisser environ une heure à température ambiante (« pointage ») jusqu'à ce qu'elle double de volume environ, la « rabattre », puis la laisser reposer, idéalement une heure, au frigo). Recette pour 250 g de farine.

Un citron non traité : incorporer un zeste de citron dans la pâte à brioche

Sucre en grains

Un peu de miel

50 g d'amandes effilées

Crème pâtissière (avec lait entier) : recette pour 1/4 litre de lait. Incorporer dans la crème chaude 2 feuilles de gélatine (préalablement ramollies, pendant environ 10 mn, dans de l'eau froide). Lorsque la crème a refroidi, la parfumer avec 10 ml d'eau de fleur d'oranger

15 cl de crème entière liquide

Sirop spécial à la fleur d'oranger : porter à ébullition 80 g d'eau et 40 g de sucre. Retirer du feu et ajouter 15 ml d'eau de fleur d'oranger et le zeste d'une orange (non traitée). Laisser refroidir et filtrer avant utilisation.

Sortir la pâte du frigo et former un cercle (diamètre 24 ou 28 cm). Déposer la pâte dans un cercle à tarte, dorer, puis laisser pousser (la pâte doit doubler de volume) : soit à température ambiante, soit à 30 °C.

NB : il est probable qu'il y aura un peu trop de pâte. Avec le reste de pâte à brioche, former des petites boules (environ 50 g), les aplatir sur une plaque, les faire pousser, puis cuire (8 mn environ à 200 °C). On pourra ainsi réaliser des « Tropéziennes » individuelles, comme une grande Tropézienne.

Une fois la pâte à brioche poussée :

-au centre, étaler un peu de miel au pinceau, et parsemer d'amandes hachées

-sur le pourtour, dorer la pâte à l'œuf, et déposer un peu de sucre en grain (tapoter doucement pour faire adhérer le sucre à la pâte)

Faire cuire la brioche (environ 200 °C, pendant 20 mn : surveiller la cuisson : tester avec un couteau que la pâte est cuite, et contrôler également la coloration du miel et des amandes).

Démouler et laisser refroidir la brioche sur une grille.

Pendant la cuisson de la brioche, réaliser la crème pâtissière. Incorporer la gélatine dans la crème encore chaude (la gélatine aura préalablement été ramollie dans de l'eau froide). Puis faire refroidir la crème (filmée au contact, et au frigo).

Fouetter la crème pâtissière refroidie. Parfumer la crème avec l'eau de fleur d'oranger. Monter la crème liquide au fouet (après avoir bien refroidi le récipient, la crème et le fouet). Puis incorporer délicatement la crème fouettée dans la crème pâtissière.

Découper la brioche par le milieu avec un couteau scie. Imbiber les deux parties avec le sirop à la fleur d'oranger.

Garnir la brioche avec la crème pâtissière allégée de crème fouettée (à l'aide d'une poche).

Saupoudrer de sucre glace.