

Tarte Tropézienne à la Vanille Tahitensis  
Pour !1 "tarte"



### 1. **CRUMBLE**

170 g de beurre  
85 g de cassonade  
225 g de farine T55

Au batteur, à l'aide de la feuille, ramollir le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure. Abaisser au laminoir à 2mm d'épaisseur. Réserver au réfrigérateur.

Conseil : Il est possible d'utiliser soit du streussel, soit du crumble pour toutes les pâtes à choux recouvertes d'un crumble. L'effet sera le même, seul le goût sera différent.

### 2. **DORURE**

600 g de jaunes d'œufs entier  
400 g de lait

Mélanger l'ensemble.

### 3. **BRIOCHE**

1 kg de farine (moitié tradition – moitié corde américaine)  
135 g de sucre  
25 g de sel  
50 g de lait entier  
600 g d'œufs entier  
500 g de beurre  
25 g de sucre inverti  
45 g de levure (35 g en été)

Utiliser des œufs sortants du frigo. Frasage avec tous les ingrédients sauf le beurre. Pâte bâtarde. Pétrissage pendant 5 minutes en 2ème vitesse au batteur. Ajouter progressivement le beurre ramolli. Pétrir jusqu'au décollement de la pâte. Pâte à 24°C. Pointage 30 min. Donner un rabat et étendre sur une plaque, recouvrir d'un plastique. Stocker au frigo jusqu'au lendemain. Détailler. Prendre 250g de pâte. Bouler, laisser détendre et abaisser de forme ronde de 18 cm de Ø. Apprêt 2 heures à 25°C. Dorer. Parsemer de crumble et d'amandes bâtonnets. Cuire à 150°C pendant 20 minutes.

### 4. **CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS**

500 g de lait  
1 **gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé**  
100 g jaunes d'œufs  
125 g de sucre  
40 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**  
40 g de beurre  
8 g de **Gélatine en poudre 200B Sébalcé**  
300 g de crème liquide U.H.T. à 35% de M.G.  
48 g d'eau froide  
NB: 500 g de crème diplomate pour une brioche de 250 g

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la crème pâtissière. Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille, puis le verser sur les jaunes. Reverser le tout dans la casserole hors du feu. La remettre sur feu modéré et cuire en mélangeant avec un fouet jusqu'à ce que la crème épaississe. Ajouter le beurre et la gélatine ramollie. Mélanger au fouet pour obtenir une crème lisse. Couvrir avec un film et laisser refroidir. Monter la crème liquide très froide en chantilly. Quand la crème est froide, la mettre dans un saladier. Battre à nouveau avec un fouet puis incorporer la crème fouettée.

### 5. **MONTAGE ET FINITION**

Couper la brioche en deux dans le sens de l'épaisseur puis garnir le centre de la première épaisseur avec la crème diplomate à la vanille Tahitensis à l'aide d'une cuillère à soupe. Pocher le contour avec une douille cannelée. Recouvrir avec la deuxième épaisseur de brioche. Faire quelques pochages sur le dessus de la brioche et saupoudrer avec du sucre glace.