



Tropéziennes

Ingredients

Brioche

100g de lait entier
1 oeuf
50g de beurre mou
30g de sucre
1sachet de levure boulangère
250g de farine
1pincée de sel
du sucre en grains

Crème diplomate

250g de lait entier
25g de maïzena
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
1cuillère à café d'arôme vanille
30g de sucre
125g de crème liquide entière
50g de mascarpone
1feuille de gélatine

Brioche

- Pour 6 petites tropziennes ou 1 grande de 20cm -

Dans le bol mettre le lait et la levure 1min/37C/vitesse 2

Ajouter le sucre, la farine, l'oeuf et la pince de sel 3min/mode ptrin, pendant que a ptrit ajouter petit petit le beurre

Verser votre pte dans un saladier recouvert d'un linge et laisser monter environ 1h30

Dgazer votre pte, former vos 6 boules (ou boule unique) sur une plaque avec du papier four et laisser monter une seconde fois, puis l'aider d'un pinceau badigeonner de lait et mettre votre sucre en grain (la quantit qui vous convient)

Mettre au four 180C environ 20 minutes

Crème diplomate

Faire tremper la glatine dans de l'eau

Dans le bol mettre le lait, la mazena, le sucre, l'oeuf et entier + 1 jaune et l'arme de vanille puis cuire 6min/90C/vitesse 4

Ajouter la feuille de glatine puis 8s/vitesse 7

Laisser refroidir

Dans un saladier mettre la crme entiere et la mascarpone et monter en chantilly avec un batteur ou autre

Ajouter la chantilly votre prparation prcdente, dlicatement et en 3 fois

Mettre votre crme en poche et la laisser au frais 2h

Couper votre brioche en 2 dans le sens de l'paisseur et garnir de crme



Tropéziennes