



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 tropéziennes ou 1 grande de 20cm -

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

Ajouter le sucre, la farine, l'oeuf et la pincée de sel 3min/mode pétrin, pendant que ça pétrit ajouter petit à petit le beurre

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

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

Mettre au four à 180°C environ 20 minutes

Crème diplomate

Faire tremper la gélatine dans de l'eau

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

Ajouter la feuille de gélatine puis 8s/vitesse 7

Laisser refroidir

Dans un saladier mettre la crème entière et la mascarpone et monter en chantilly avec un batteur ou autre

Ajouter la chantilly à votre préparation précédente, délicatement et en 3 fois

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

Couper votre brioche en 2 dans le sens de l'épaisseur et garnir de crème



Tropéziennes