



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 de 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 -

Mélanger la levure dans le lait tiède.

Ajouter la farine, l'oeuf, le sucre et la pincée de sel, pétrir jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Puis incorporer le beurre mou en morceaux, bien pétrir.

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 le sucre en grain (la quantité qui vous convient)

Mettre au four à 180°C environ 20 minutes

Crème diplomate

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intérieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettre le tout dans une casserole avec le lait.

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer la gélatine essorée.

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
