



Tarte brésilienne TM

Ingredients

pâte à brioche

30g de lait
1cuillère à soupe de sucre
30g d'oeuf
150g de farine
1pincée de sel
3g de levure boulangère sèche
75g de beurre mou

Crème pâtissière

375g de lait
1 oeuf
2 jaunes d'oeuf
1sachet de sucre vanillé
37g de maïzena
40g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille

Crème chantilly

400g de crème liquide entière
70g de sucre glace
1sachet de sucre vanillé
60g de pralin

Pâte à brioche

- Pour un moule de 22cm -

Dans le bol mettre le lait, le sucre et la levure 1 minute/37°C/vitesse 2

Ajouter la farine, l'oeuf et le sel 1 minute/mode pétrin

Mettre le beurre mou en morceaux 3 minutes/mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau et garnir le moule

Faire cuire à blanc : mettre du papier cuisson sur la pâte et recouvrir de billes de cuisson

Enfourner environ 25 minutes et laisser refroidir

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 7min/90°C/vitesse 4

Puis 8s/vitesse 7

Verser la préparation sur la tarte jusqu'aux bords

Laisser refroidir et mettre au frais



Tarte brésilienne TM

Crème chantilly

Fouetter la crème liquide très froide jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme

Sur la fin ajouter le sucre glace et le sucre vanillé, mettre un dernier coup de fouet pour incorporer les sucres

Verser la chantilly sur la tarte en formant une sorte de dôme (faîtes au mieu)

Puis recouvrir de pralin

ASTUCE

Pour la chantilly, vous pouvez vous aider soit de chantifix ou alors mettre de la mascarpone

width:23px" title="yes" />