

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 tropziennes ou 1 grande de 20cm -

Mlanger la levure dans le lait tide.

Ajouter la farine, l'oeuf, le sucre et la pince de sel, ptrir jusqu' obtenir un mlange homogne.

Puis incorporer le beurre mou en morceaux, bien ptrir.

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'aided'un pinceau badigeonner de lait et mettre le sucre en grain (la quantit qui vous convient)

Mettre au four 180C environ 20 minutes

Crème diplomate

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

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

Porter le lait bullition.

Battre les oeufs, lesjaunes, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessustout en continuant de mlanger.

Ajouter la crme et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Incorporer la glatine essore.

Laisser refroidir

Dans un saladier mettre la crme entire 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