



Tarte brésilienne

Ingredients

Pâte à brioche

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

Crème pâtissière

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

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 -

Mélanger la levure dans le lait tiède

Dans un récipient mettre dans l'ordre le sel, la farine, le sucre, l'oeuf et le mélange tiède lait/levure

Pétrir jusqu'à le mélange soit homogène.

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir longuement, plus on pétrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

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 le lait, l'arôme vanille et le sucre vanillé dans une casserole

Porter le tout à ébullition.

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

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaisse.

Verser la préparation sur la tarte jusqu'aux bords

Laisser refroidir et mettre au frais

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 (faites 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" />
