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 -

Mlanger la levure dans le lait tide

Dans un rcipient mettre dans l'ordrele sel,la farine, le sucre, l'oeuf et le mlange tide lait/levure

Ptrir jusqu' le mlange soit homogne.

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

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Prchauffer le four 180C

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

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

Enfourner environ 25 minutes et laisser refroidir

Crème pâtissière

Mettre le lait,l'arme vanille et le sucre vanill dans une casserole

Porter le tout bullition.

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

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Verser la prparation sur la tarte jusqu'aux bords

Laisser refroidir et mettre au frais

Crème chantilly

Fouetter la crme liquide trs froide jusqu' obtention d'une chantilly bien ferme

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

Verser la chantilly sur la tarte en formant une sorte de dme (fates 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" />