

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/37C/vitesse 2

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

Mettre le beurre mou en morceaux 3 minutes/mode ptrin

Laisser la pte doubler de volume dans le bol

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 tous les ingrdients dans le bol et cuire 7min/90C/vitesse 4

Puis 8s/vitesse 7

Verser la prparation sur la tarte jusqu'aux bords

Laisser refroidir et mettre au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Tarte brésilienne TM

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" />

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr