



## TARTE BRIOCHEE A LA CREME BRULEE



Pour 2 tartes briochées de 20cm de diamètre, recette à étaler sur 2 jours

**La pâte à brioche à faire la veille** : 12g de levure biologique, 20ml soit 20g de lait, 290g de farine de gruau, 3g de sel, 50g de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 125g d'œufs entiers, 15ml soit 1.5g de rhum vieux, 145g de beurre.

Délayer la levure avec le lait. Réunir dans la cuve du robot équipé du crochet la farine, le sel, le sucre, les graines de la gousse de vanille, le mélange lait-levure et la moitié des œufs. Mélanger à vitesse lente -1- et incorporer le reste des œufs et le rhum. Quand le mélange est homogène, passer à vitesse moyenne et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et qu'elle se décolle des parois de la cuve. Ajouter le beurre coupé en dés et pétrir jusqu'à ce qu'il soit tout incorporé la pâte doit être lisse et brillante et se décoller à nouveaux des parois. La mettre alors en boule, la fariner légèrement, la mettre dans un saladier recouvert d'un torchon humide et laisser pousser 2 heures dans un endroit tiède. Dégazer, l'étaler légèrement puis la mettre ensuite 15min au congélateur pour la refroidir rapidement puis la garder sur une plaque une nuit au réfrigérateur.

**La crème brûlée** : 150g de jaunes d'œufs, 50g de sucre semoule, 1 gousse de vanille grattée, 500g de crème fleurette 35%MG.

Gratter les graines de la gousse de vanille sur les jaunes et les mélanger avec le sucre sans chercher à les blanchir. Faire bouillir la crème avec la gousse de vanille, la verser sur les jaunes et bien mélanger. Reverser le tout dans la casserole et faire cuire à la nappe jusqu'à 83°. Retirer la gousse de vanille, mixer la crème au mixer plongeant, la filmer au contact et la laisser refroidir au réfrigérateur. Quand elle est froide bien la mélanger pour la lisser. Préparer 2 cercles de 18cm de diamètre sur une plaque

recouverte d'un silpat et verser 300g de crème dans chaque cercle. Cuire 15 min à 80°. Laisser refroidir 20min environ puis mettre au congélateur une bonne heure.

**La dorure** : 50g de jaunes d'œufs, 30g de crème fleurette.

Mélanger intimement les jaunes et la crème, passer si nécessaire.

**Le montage et la cuisson** : diviser la pâte à brioche en 2 parties égales et les étaler en formant 2 cercles de 20cm de diamètre, laisser pousser 2 heures à 40°. Les dorer ensuite au pinceau. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante puis enfourner les brioches en le baissant à 160°. Laisser cuire 10min. Sortir les crème brûlées du congélateur, les démouler et poser les disques congelés sur chaque fond de brioche. Poursuivre la cuisson encore 10min. Sortir les tartes du four, les laisser refroidir avant la dégustation pour que les crèmes brûlées figent.