**Tarte tropézienne**



* **Temps de préparation :** 50 mn
* **Temps de cuisson :** 30 mn
* **Difficulté :**Très facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Tarte tropézienne**

* 15 g de levure de boulanger,
* sel,
* 520 g de farine,
* 3 œufs,
* 250 g de sucre en poudre,
* 275 g de beurre,
* 9 jaunes d'œufs,
* 50 g de sucre cristallisé,
* 1 l de lait,
* 2 gousses de vanille,
* 1 cuillère à soupe d'eau

**Préparation pour Tarte tropézienne**

Pour la brioche :
Délayer la levure dans un peu de lait tiède et la mélanger à 100 g de farine. Laisser reposer 2 h dans un endroit tiède (20 °C).
Dans un saladier, laisser tomber 300 g de farine en fontaine, ajouter les 3 œufs entiers battus en omelette, 50 g de sucre en poudre, du sel, et 125 g de beurre ramolli. Travailler cette pâte puis y incorporer le levain, pétrir pendant au moins 1/4 h. Mettre en boule, couvrir et laisser reposer 2 h.
Beurrer un moule à tarte et y déposer la pâte bien levée. Badigeonner le dessus de jaune d'œuf et saupoudrer de sucre cristallisé.
Enfourner pour 30 minutes à 180°C.

Pour la crème pâtissière :
Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille coupées en 2 dans le sens de la longueur. Retirer du feu et laisser infuser. Dans un récipient, mélanger 6 jaunes d'œufs, 150 g de sucre en poudre et 120 g de farine finement tamisée. Verser le lait bouillant sur le mélange en remuant au fouet. Remettre en casserole et faire épaissir la crème sur le feu sans arrêter de tourner pendant 2 à 3 minutes.
Pour la crème au beurre :
Avec 50 g de sucre en poudre et l'eau, faire un sirop. Battre au fouet 2 jaunes d'œufs et le sirop, ajouter 250 g de beurre en pommade.

Assemblage final :
Mélanger crème pâtissière et crème au beurre.
Couper la brioche en 2 dans son épaisseur. Etaler la crème sur le fond, recouvrir et mettre au réfrigérateur.