



TARTE TROPEZIENNE FAÇON VALRHONA AUX FRAISES

Pour 6 personnes

Pâte à brioche mousseline : La veille

350g farine T.45 - 4 oeufs entiers - 2càs d'eau tiède - 50g sucre en poudre - 1 càc sel - 20g levure fraîche de boulanger - 170g beurre fondu

Délayer la levure dans l'eau tiède dans le bol du robot muni du crochet. Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Verser dans une grande boîte hermétique couverte et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, bouler la pâte. Peser la pâte, la diviser en 2. Ré-entreposer au réfrigérateur une des moitiés. Etaler l'autre moitié en carré, puis en rond. Placer à l'intérieur du cercle beurré (diamètre de 22,5cms). Laisser gonfler à température ambiante. Dorer, laisser gonfler.

Préchauffer le four Th.6 ou 180°.

Dorer à nouveau au pinceau, éparpiller du sucre casson sur le dessus. Enfourner 15 à 20 minutes. Laisser refroidir sur grille.

Ganache montée ivoire/eau de fleur d'oranger : La veille

75g crème fleurette - 10g miel - 140g couverture ivoire Valrhona - 225g crème fleurette - 3 bouchons d'eau de fleur d'oranger -

Chauffer les 75g de crème fleurette avec le miel puis réaliser une ganache avec la couverture ivoire (fondu au M.O.) en versant en 3X la crème chaude au miel en remuant avec une spatule en silicone sans entrer d'air.

Ajouter les 225g de crème froide à la ganache ainsi que l'eau de fleur d'oranger. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain filmée au contact.

Le lendemain, verser la ganache dans le bol du robot muni du fouet. Fouetter jusqu'à obtenir une « chantilly » ferme.

Sirop d'imbibage :

100g d'eau - 100g de sucre en poudre - 1 bouchon d'eau de fleur d'oranger -

Porter à ébullition l'eau, le sucre. Ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Montage :

Couper dans l'épaisseur la brioche. Imbiber les deux parties de sirop au pinceau. Il ne doit pas rester de sirop.

Garnir la partie du dessous d'une fine couche de ganache. Placer des moitiés de fraises (marinées avec du sucre la veille dans une boîte hermétique) et égouttées. Les placer sur la ganache du milieu jusqu'à 2 cms du bord.

Garnir en formant des puffs sur tout le tour à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée. Puis recouvrir les fraises avec le reste de ganache en boudin. Etaler à l'aide d'une petite spatule coudée sans abimer les puffs. Placer le couvercle de la tarte dessus délicatement. Saupoudrer de sucre glace. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr