**Tarte tropézienne**

Dessert - Moyennement difficile - Bon marché

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| http://images.marmitoncdn.org/Skins/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/Common/Images/shim.gif(32 votes) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Je l'ai faite  | [J'ai envie de la faire !](https://www.facebook.com/dialog/oauth?client_id=179380945463734&redirect_uri=http://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-tropezienne_11150.aspx?action=fancy&scope=email,publish_actions)  | [+ Ajouter un commentaire](http://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-tropezienne_11150.aspx#commentaire) |

 |



Alerter !





[Toutes les photos +](http://www.marmiton.org/recettes/recette-photo_tarte-tropezienne_11150.aspx)

[+ Ajouter votre photo](http://www.marmiton.org/recettes/envoyez-photo.aspx?RecetteGuid=6f3eacd4-6468-4b6a-8ceb-44708d1d9b98)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 4 |
|   | VersionImprimable  |
|   | [Ajouter à moncarnet](http://www.marmiton.org/espace-perso/mon-carnet-recette-edit.aspx?RecipeId=6f3eacd4-6468-4b6a-8ceb-44708d1d9b98&Service=2)  |
|   | [Ajouter au planificateurde menu](http://www.marmiton.org/espace-perso/planificateur-menu.aspx?recipeid=11150)  |
|   | [Ajouter à maliste de courses](http://www.marmiton.org/espace-perso/liste-de-courses-pop-up.aspx?num_recette=11150&Service=1)  |
|   | [Envoyerà un(e) ami(e)](http://www.marmiton.org/recettes/envoyer-ami_tarte-tropezienne_11150.aspx)  |

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 250 g de farine
- 12 g de levure de boulangerie
- 10 cl de lait
- 50 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)
- 1 oeuf
- 15 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)
- 30 g de sucre en gros grains
- 20 g de beurre et 20 g de farine (travail et cuisson)
- 2 pincée de [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx)

Pour la crème :
- 25 cl de lait
- 3 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) + 1 jaune
- 80 g de sucre en poudre
- sucre glace
- 15 g de farine
- 15 g de maïzena
- 1 gousse de [vanille](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_vanille_1.aspx)
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Pour le glaçage :
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de miel

**Préparation de la recette :**

Pour la pâte :

Tamiser la farine et [le sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-sel_1.aspx). Verser au centre la levure délayée dans le lait tiède, incorporer assez de farine pour avoir un pâton souple.

L'inciser, le poudrer de farine et le couvrir d'un linge, puis laisser lever 30 min dans un endroit tiède.

Ensuite, incorporer l'oeuf, le sucre et le reste de farine, et enfin le beurre. Battre vigoureusement pendant 10 min jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Laisser lever 30 min.

Crever la pâte (retirer l'air en enfonçant son poing dans la pâte) puis attendre de nouveau 30 min.

Pour la crème :

Porter le lait à ébullition avec la vanille fendue en deux et laisser infuser 20 min.

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment, incorporer la farine, la maïzena et peu à peu le lait réchauffé.

Transvaser dans une casserole et faire bouillir 1 min en remuant. Laisser ensuite épaissir doucement sur feu moyen en remuant constamment. La crème doit bien napper la cuillère. Lorsqu'elle a pris une bonne consistance, la verser dans une jatte puis la poudrer de sucre glace. La laisser refroidir d'abord à température ambiante puis au réfrigérateur.

Suite de la préparation de la pâte :

Beurrer et fariner une plaque de cuisson. Pétrir la pâte levée quelques instants, l'étaler en un disque épais de 2cm, la poser sur la plaque, et la laisse à nouveau lever 30 min. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Faire fondre et refroidir les ingrédients du glaçage, puis badigeonner la pâte avec. Cuire au four 25 min.

Pendant ce temps, incorporer dans la [crème pâtissière](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_creme-patissiere.aspx) les blancs d'oeufs en neige et l'eau de fleur d'oranger.

Lorsque le biscuit est cuit, le sortir du four et attendre qu'il soit refroidi avant de le couper en 2 dans l'épaisseur avec un grand couteau-scie. Couvrir le disque inférieur de crème, de façon assez épaisse puis poser dessus le deuxième disque.

Décorer avec les gros grains de sucre.

**Remarques :**

Dessert long à préparer, mais oh ! Combien délicieux ! Bien prévoir, la veille par exemple. Une fois la tarte terminée, la mettre au réfrigérateur, pour le lendemain, du déjeuner. J'ai testé. C'est très bon. Mais, a essayé au moins une fois, pour soi, en famille, pour bien prendre le coup de main. La pâte levée peut être râtée, si vous ne prenez pas votre temps.

**Conseil vin :**

Muscat ou Gewurzt vendeanges tardives