

LA TROPÉZIENNE

(Recette de Cédric NOËL - Chef pâtissier des Hauts de Loire, 2 * Michelin)

Ingrédients pour 10 personnes :

Pâte à brioche :

500 g de farine T45
15 g de levure fraîche de boulanger
10 g de sel fin
160 g d'œufs entiers, soit à peu près 3
1 gousse de vanille
100 g d'eau tiède à 35/40°
80 g de sucre semoule
160 g de beurre pommade
15 g d'eau de fleur d'oranger
QS de sucre en grains

Pour la dorure :

1 œuf entier battu avec une pincée de sel

Crème mousseline :

500 g de lait entier
50 g de maïzena
150 g de sucre semoule
3 œufs entiers
100 g de beurre pommade
250 g de crème liquide entière
Zestes blanchis de citrons jaune et vert

Le petit plus :

Une cuillère à soupe de Rhum brun, Cognac ou d'Armagnac
1 citron de Menton, de Corse ou d'Italie

Commencer par faire la pâte à brioche la veille. Mettre la farine dans le bol du robot-mixeur équipé d'une "feuille". Ajouter la levure émiettée, puis les œufs entiers, l'eau tiédie et le sucre semoule. Pétrir l'ensemble obtenu pendant quelques minutes. Ajouter le sel et le beurre pommade en morceaux, et continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enfin, ajouter l'eau de fleur d'oranger. Mettre cette pâte à brioche dans un grand saladier, la couvrir avec un linge et la laisser pousser pendant au moins une heure à une température proche de 30°. A l'issue de ce temps d'attente, rompre la pâte pour la "dégazer" et la pétrir à nouveau. La remettre ensuite dans le saladier, la couvrir d'un papier film et placer au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain, sortir le saladier du réfrigérateur. Rompre la pâte pour la "dégazer" à nouveau. Si vous souhaitez faire une Tropézienne conviviale, façonner une grosse boule de pâte. Pour des Tropéziennes individuelles, façonner une vingtaine de petites boules de pâtes de 50/60 g que vous pouvez placer chacune dans des cercles à tartes de 10 cm de diamètre. Attention cette pâte à brioche est "collante". Aplatir la ou les boules obtenues, la ou les dorer à l'œuf battu, et enfin la ou les laisser pousser (*augmenter de volume*) pendant une heure à une température comprise entre 25 et 30°.

Faire chauffer votre four à 190°. L'heure de pousse passée reprendre la ou les boules de pâte, la ou les dorer à nouveau à l'œuf battu et parsemer le dessus de sucre en grains. La ou les mettre à cuire au four rabaisser à 180° durant une vingtaine de minutes. Bien surveiller la coloration, qui sera plus rapide avec les petites boules. Laisser refroidir la ou les brioches à température ambiante. Dans l'hypothèse où le dessert n'est pas fait tout de suite, stocker la ou les boules de brioches refroidies dans une boîte métallique.

Pendant la cuisson de la ou des brioches, commencer à préparer la crème mousseline. Dans une casserole, déposer la gousse de vanille aplatie, fendue en 2 et grattée ainsi que la moitié du sucre semoule, soit 75 g. Ajouter le lait entier et porter à ébullition. Couvrir la casserole avec une assiette et laisser infuser au moins 30 minutes. Dans un cul de poule, mélanger les 75 g de sucre semoule restant avec la maïzena. Verser dessus les œufs entiers et blanchir le tout. Parallèlement, retirer la gousse de vanille et reporter le lait vanillé à petite ébullition. En verser une partie sur les œufs blanchis et reverser le mélange obtenu dans la casserole. Faire cuire cette crème jusqu'à épaississement (*l'opération va durer environ 3 minutes*). Laisser refroidir quelques instants et ajouter le beurre pommade. Bien l'incorporer à l'aide d'une spatule ou d'un fouet inox. Verser la crème pâtissière beurrée obtenue dans un saladier bien froid et la recouvrir d'un papier film qui doit être au contact de la crème. Placer le tout au réfrigérateur en attente. Verser la crème liquide entière dans le bol d'un robot-mixeur équipé d'un fouet et la monter doucement (*ne pas effectuer cette opération à vitesse élevée*). Quand elle est suffisamment ferme, arrêter de la fouetter et la reverser dans un saladier adapté. Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur, la verser dans le bol du robot-mixeur et bien la détendre à la feuille. Puis mélanger intimement à l'aide d'une spatule, la crème pâtissière détendue et la crème montée. Vous obtenez votre crème mousseline qu'il convient de stocker au froid bien filmée au contact pendant au moins une heure.

Prélever sur les citrons jaune et vert les zestes et les faire blanchir. Les réserver dans un bol recouvert d'un papier film.

Le moment voulu, couper horizontalement la ou les brioches en deux à l'aide d'un couteau scie. Équiper une poche plastique avec une douille de 16 mm et la remplir avec la crème mousseline. Déposer la quantité souhaitée sur chaque fond de brioche, ajouter quelques zestes blanchis de citrons vert et jaune et recouvrir l'ensemble de l'autre moitié de brioche. Saupoudrer de sucre glace et servir sans attendre.

"Le petit plus" : vous pouvez agrémenter cette recette en ajoutant une bonne cuillère à soupe Rhum brun de Cognac ou d'Armagnac en même temps que l'eau de fleur d'oranger et en déposant sur la crème mousseline, dans un petit creux façonné à l'aide d'une petite cuillère, un peu de coulis de citron confit*.

*** Confection d'un coulis de citron confit** : prendre un beau citron de Menton, de Corse ou d'Italie et récupérer à l'aide d'un économe son écorce, sans la partie blanche. Blanchir les morceaux d'écorces obtenus trois fois de suite à l'aide d'une écumoire ou d'une passoire. Réserver en attente. Peler ensuite à vif les quartiers restant du citron. Les mettre dans une casserole avec une bonne cuillère à soupe de sucre semoule et autant l'huile d'olive, et faire revenir le tout à feu vif durant 5 minutes. Mettre ces quartiers ainsi que les écorces de citron dans le bol d'un blender et mixer le tout pour obtenir un coulis de citron confit. Réserver au frais dans un bol filmé.