



## Tarte brésilienne TM

### Ingredients

#### pâte à brioche

30g de lait  
1 cuillère à soupe de sucre  
30g d'oeuf  
150g de farine  
1 pincée de sel  
3g de levure boulangère sèche  
75g de beurre mou

#### Crème pâtissière

375g de lait  
1 oeuf  
2 jaunes d'oeuf  
1 sachet de sucre vanillé  
37g de maïzena  
40g de sucre  
1 cuillère à café d'arôme vanille

#### Crème chantilly

400g de crème liquide entière  
70g de sucre glace  
1 sachet de sucre vanillé  
60g de pralin

### Pâte à brioche

- Pour un moule de 22cm -

Dans le bol mettre le lait, le sucre et la levure 1 minute/37°C/vitesse 2

Ajouter la farine, l'oeuf et le sel 1 minute/mode pétrin

Mettre le beurre mou en morceaux 3 minutes/mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau et garnir le moule

Faire cuire à blanc : mettre du papier cuisson sur la pâte et recouvrir de billes de cuisson

Enfourner environ 25 minutes et laisser refroidir

### Crème pâtissière

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 7min/90°C/vitesse 4

Puis 8s/vitesse 7

Verser la préparation sur la tarte jusqu'aux bords

Laisser refroidir et mettre au frais



## Tarte brésilienne TM

### Crème chantilly

Fouetter la crème liquide très froide jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme

Sur la fin ajouter le sucre glace et le sucre vanillé, mettre un dernier coup de fouet pour incorporer les sucres

Verser la chantilly sur la tarte en formant une sorte de dôme (faites au mieu )

Puis recouvrir de pralin

### ASTUCE

**Pour la chantilly, vous pouvez vous aider soit de chantifix ou alors mettre de la mascarpone**

width:23px" title="yes" />