

Et si on dégustait une ... Tropézienne

Par Sylvain Depuichaffray
Chef pâtissier à Marseille
www.sylvaindepuichaffray.fr

La brioche

Ingrédients :

- 1kg de farine force - 13 œufs - 20g de sel - 600g de beurre - 80g de levure de boulanger - 135g de sucre

Battre dans un pétrin la farine, le sel, la levure, le sucre et les œufs jusqu'à ce que la pâte se décolle. Ajouter le beurre froid en petits morceaux. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Laisser pousser jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Rabattre. Mettre au frais pendant 5 à 10h.

Étaler la pâte sur 5mm d'épaisseur et la découper dans des moules à tarte de 8cm de diamètre. Laisser pousser une deuxième fois. Dorer à l'œuf, parsemer de sucre grain et mettre au four à 180°C. Sortir lorsque la brioche est arrivée à coloration.

La crème citron

Ingrédients :

- 500g d'œufs - 600g de sucre - 12 zestes de citron - 750g de beurre
- 400g de jus de citron - 250g de crème liquide à 35% de MG fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition les œufs, le sucre et les zestes de citron préalablement mélangés. Mixer le tout avec un pied mixeur en ajoutant le jus de citron. Laisser refroidir. Ajouter la crème fouettée.

Les figues

Couper les figues en tranches de 2cm d'épaisseur.

Dans une poêle, faire chauffer un peu de sucre avec du beurre afin de faire légèrement revenir les tranches de figues et déglacer en fin de cuisson avec le sirop de thym citron d'Eloïde.

Dressage

Couper les brioches en deux dans l'épaisseur. Sur la partie basse, étaler une couche de 2cm d'épaisseur de crème citron. Poser au centre la tranche de figue et la napper légèrement de sirop de thym citron. Refermer la brioche.

Dégustez !

