

# Atelier Tropicézienne Revisitée

## La Tropicézienne potimarron et vanille



### Ingrédients

- o 250 g de potimarron
- o 1 gousse de vanille
- o 25 cl de crème liquide entière
- o 35 cl de lait
- o 3 jaunes d'œufs
- o 80 g de sucre
- o 40 g maïzena
- o 125 g de beurre
- o Sel

### Directions

#### Crèmeux potimarron :

##### Préparer le potiron :

- Éplucher le potiron, retirer les graines et couper en dés.
- Faire cuire les dés de potiron à la vapeur ou dans de l'eau bouillante pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Égoutter et mixer le potiron jusqu'à obtenir une purée lisse. Réserver.

##### Préparer l'appareil à crème

- Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide avec le lait à feu doux.
- Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines et les ajouter dans le mélange crème-lait, ainsi que la gousse vide.
- Porter à frémissement, puis retirer du feu et laisser infuser pendant 10 minutes.

##### Réaliser la crème anglaise :

- Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajouter la maïzena.
- Retirer la gousse de vanille de la casserole, puis verser doucement le mélange crème-lait sur les jaunes d'œufs tout en fouettant.
- Remettre la préparation dans la casserole et cuire à feu doux en remuant constamment avec une spatule, jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement (comme une crème anglaise). Ne pas laisser bouillir.
- Incorporer la purée de potiron :
- Une fois la crème anglaise prête, ajouter la purée de potiron et bien mélanger pour obtenir une texture crémeuse et homogène.
- Ajouter une pincée de sel et le beurre pour encore plus d'onctuosité.
- Mixer la préparation si nécessaire pour obtenir une texture encore plus lisse
- Verser le crèmeux dans des verrines ou des petits bols, couvrir d'un film plastique et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.



# Atelier Tropézienne Revisitée

## La Tropézienne potimarron et vanille



### Ingrédients

- o 500 g de farine (type T45 de préférence)
- o 20 g de levure boulangère fraîche (ou 7 g de levure sèche)
- o 60 g de sucre
- o 10 g de sel
- o 5 œufs
- o 250 g de beurre à température ambiante, coupé en dés
- o 1 jaune d'œuf (pour la dorure)
- o 2 cuillères à soupe de lait (pour la dorure)

### Directions

#### Brioche :

#### Préparation de la pâte :

- Dans un bol, diluer la levure dans 50 ml de lait tiède (pas chaud) et laisser reposer pendant 10 minutes pour l'activer.
- Dans le bol d'un robot pétrin ou dans un grand saladier, verser la farine, le sucre et le sel. Mélanger rapidement.
- Ajouter les œufs et la levure diluée.
- Pétrir la pâte à vitesse lente (ou à la main) pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique.
- Ajouter les dés de beurre à la pâte petit à petit tout en continuant à pétrir à vitesse moyenne. La pâte doit être lisse, légèrement collante mais souple.

#### Première levée :

- Recouvrir le bol d'un torchon propre ou d'un film plastique et laisser lever la pâte à température ambiante pendant environ 1h30, jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Après la première levée, dégazer la pâte en la pressant doucement avec vos mains pour enlever l'air.
- Façonner la pâte en fonction de la forme souhaitée : en boule, en tresse, ou en petites boules pour des brioches individuelles.
- Placer la pâte façonnée dans un moule beurré ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

#### Deuxième levée :

- Couvrir à nouveau et laisser lever la pâte une deuxième fois pendant environ 1 heure. réchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Mélanger le jaune d'œuf avec 2 cuillères à soupe de lait.
- Badigeonner délicatement la brioche avec ce mélange pour obtenir une belle croûte dorée à la cuisson.
- Enfourner la brioche pour 25 à 30 minutes pour une grande brioche (ou 15 à 20 minutes pour des brioches individuelles).
- Si la brioche dore trop vite, couvrir d'une feuille d'aluminium en cours de cuisson.

