

TARTE BRÉSILIENNE

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

Pâte levée sucrée :

- LEVURE	2 c à café
- FARINE	180g
- AMANDES HACHÉES	70g
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- LAIT	125 ml
- SEL	1 c à café

Crème pâtissière :

- LAIT	750 ml
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	1 sachet
- SUCRE SEMOULE	70g

Chantilly :

- CREME FRAICHE	250 ml
- SUCRE IMPALPABLE	35g

Garniture :

- NOISETTES GRILLÉES	Brésilien
----------------------	-----------



Recette:

- Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la machine à pain. Lancez le programme de pâte levée (2 h 20 min.).
- Retirez le pâton et dégazez. Enveloppez-la dans un film plastique et placez-la une heure au frigo.
- Préparez la crème pâtissière comme indiqué sur le paquet. Laissez refroidir en remuant de temps en temps afin d'éviter la formation d'une croûte sur le dessus.
- Fouettez la crème fraîche au robot. Ajoutez le sucre impalpable quand elle commence à prendre.
- Montage de la tarte : abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mm. Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez la pâte dans un moule à tarte avec une feuille de papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette, lestez-la et enfournez pendant 15 minutes.
- Démoulez et laissez-la refroidir. Appuyez légèrement sur le centre de la pâte si nécessaire.
- Une fois la pâte bien refroidie, versez la crème pâtissière.
- Dressez par-dessus la crème chantilly. Saupoudrez toute la tarte de brésilienne et terminez la garniture avec le reste de crème chantilly.

Remarque:

La crème pâtissière peut également être aromatisée au café avec de l'« After Café » ou du café soluble.