

Tarte Briochée au Kaki

Recette de Vanille @ Down Under

- 250g farine
- 40g sucre en poudre
- 50g beurre en cubes et à température ambiante
- 150 ml lait tiède
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 2 kakis, coupées en fine tranches
- Sucre de canne
- 1c.à.s de fleur d'oranger (facultatif)

Pour le nappage

1 feuille de gélatine

25ml eau

50g sucre en poudre

1. Laisser mousser la levure de boulanger dans le lait tiède et une pincée de sucre
2. Dans un large bol mélanger farine, sucre en poudre et sel
3. Ajouter le beurre et du bout des doigts malaxer pour obtenir un fin crumble
4. Incorporer le jaune d'oeuf et mélanger
5. Verser le lait et la levure hydratée et la fleur d'oranger
6. Pétrir la pâte pendant 10 minutes.
7. Laisser reposer la pâte pendant au moins une heure à température ambiante dans un bol recouvert d'un linge propre
8. Préchauffer le four à 210°C
9. Transférer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné
10. Fariner le dos des mains, soulever la pâte et en utilisant le dos des mains étirer doucement la pâte. Conserver une bordure un peu plus épaisse tout autour
11. Mettre la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
12. Piquer le fond de la pâte et disposer les tranches de kakis. Saupoudrer de sucre canne.
13. Cuire au four pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient bien dorés.

14. Mettre la feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes.
15. Sur un feu doux, préparer un sirop avec le sucre et l'eau
16. Ajouter la feuille de gélatine et mélanger
17. Badigeonner la bordure de la tarte briochée avec ce nappage.