

Tarte soleil briochée

On l'apprécie feuilletée à l'apéro, mais la tarte soleil se décline aussi en version briochée !

16 parts    Moyen  up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 feuille de papier cuisson

Pour la pâte briochée:

200 ml de lait

80 gr. de beurre

550 gr. de farine de blé

2 sachets de Levure de

Boulangerie Dr.Oetker

90 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

zestes rapés d'un citron non traité

1 gr. de sel

1 oeuf

Pour la garniture:

90 gr. de beurre

110 gr. de sucre

3 gr. de cannelle moulue

1 c. à s. de cacao en poudre

- 1 Préparation de la pâte:**
Faites chauffer le lait et faites-y fondre le beurre.
- 2** Dans un récipient, ou la cuve de votre batteur, mélangez la levure à la farine. Ajoutez les autres ingrédients et le mélange beurre-lait. Travaillez les ingrédients (crochets pétrisseurs) d'abord à vitesse lente puis maximum pendant env. 5 min, pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 3** Couvrez et laissez pousser la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double visiblement de volume.
- 4** Préchauffez le four. Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson.
- 5 Préparation de la garniture:**
Faites fondre le beurre. Mélangez le sucre avec la cannelle et le cacao.

- 6 Sur le plan de travail légèrement fariné, pétrissez rapidement la pâte pour la «dégazer». Coupez-les en 4 portions égales. Façonnez chaque portion en boule.
- 7 Abaissez la première boule en un disque de 27 cm et posez-la sur la plaque. Etalez le mélange sucre-cacao-cannelle. Abaissez la seconde boule en disque, puis superposez-la. Etalez la garniture. Répétez l'opération avec les deux autres boules de pâte, ajoutez une 3ème couche de garniture et terminez en posant le 4ème disque de pâte.



- 8 Placez un verre (6-7 cm) au centre du disque. Tout autour du verre, découpez la pâte en quarts, puis coupez chaque quart en deux (pour obtenir 8 rayons). Coupez à nouveau en deux pour obtenir 16 rayons.



- 9 Tortillez 2 rayons dans le sens opposé, de façon à voir apparaître les marbrures de la garniture puis soudez-les légèrement entre eux.



- 10 Badigeonnez la tarte soleil de lait, puis enfournez.

Position de la grille : Milieu

- 11 Sortez la tarte du four, glissez-la sur une grille puis laissez tiédir. Dégustez-la tiède ou froide...