

Date : 17/07/2014

La tropézienne

Par : Loïc Ballet

Diffusé le 17/07/2014



Marchés

Présenté par Loïc Ballet

Lorsque le Triporteur s'aventure dans une série spéciale été du « Triporteur les pieds dans l'eau », il est impossible de réaliser un tour des littoraux français sans passer par ce village. Terre de prédilection des peintres au début du siècle, Loïc Ballet vous emmène à Saint-Tropez pour redécouvrir un incontournable des lieux : La Tarte Tropézienne ! Entre l'un des plus beaux palaces de France : Le Château Hôtel La Messardière**** et un hôtel sur la plage mythique : L'Epi Plage croquons cette tarte à la crème...

La Recette de La Tarte Tropézienne de Florian Sautron du **Château de La Messardière...**

Recette pate à brioche :

Évaluation du site

Ce site internet de la chaîne de télévision France 2 diffuse la station ainsi que sa grille de programmes.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 8

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Dans une cuve peser 1kg de farine, 20g de sel, 120g de sucre, 25g de levure, mettre à pétrir, ajouter 500g de lait, 100g d'œufs, quand la pâte se décolle, incorporer le beurre, pétrir jusqu'à décollement de la pâte. Laisser la pâte 2h reposer au frais. Étaler 500g de pâte au rouleaux à 1,5cm, congeler. Découper un disque de pâte de la taille de votre moule, laisser pousser dans votre moule à 25° pendant 1h, passer du jaune d'œufs au pinceaux, parsemer de sucre grain, cuire environ 30min à 170°. Après cuisson, laisser refroidir, tailler en deux, imbiber la pâte avec un sirop, 500g d'eau, 200g de sucre, 40g de fleur d'oranger. Et par la suite, pocher de belles boules avec la crème mousseline réalisée auparavant.

Recette crème pâtissière :

Bouillir 1l de lait, mélanger ensemble 200g de sucre, 90g de poudre à crème, 250g de jaunes d'œufs, incorporer dans le lait et cuire jusqu'à ébullition. Débarrasser réserver au frais.

Recette crème au beurre :

Cuire dans une casserole à 121°, 1kg de sucre, 300g d'eau, verser sur 500g de blancs d'œufs et monter en meringue, incorporer le beurre et laisser monter, débarrasser. Lisser 200g de crème pâtissière, dans une cuve mettre 500g de crème au beurre, lisser et incorporer la crème pâtissière, laisser monter.

Puis couper la Brioche en deux dans sa longueur et fourrer des deux crèmes unifiées...

Le coup de cœur du Triporteur... Le Château Hôtel La Messardière...

« Un vent singulier m'a poussé vers la huitième merveille du monde... » écrit le peintre Signac, sous le charme de Saint-Tropez. Entre mer et soleil, rayonnant sur sa colline face à la baie de Saint-Tropez et face aux plages de Ramatuelle, le Château de la Messardière, lieu chargé d'histoire qui a accueilli et accueille encore de multiples talents, demeure un havre de paix et de sérénité pour tous ses hôtes. Construit au XIX^e siècle, le château fut offert, pour leur mariage, à Henri Brisson de la Messardière, et à Louise Dupuy D'Angeac, une jeune fille artiste et musicienne. Aujourd'hui, l'esprit du couple perdure au travers des œuvres, exposées au château, de leur descendante Victoire de la Messardière. Racheté en 1998 par un industriel français pour l'ériger comme l'un des plus luxueux hôtels de la Côte d'Azur, il vit aujourd'hui une nouvelle jeunesse. Tourelles et coupes, voûtes et colonnades mettent en évidence la force de cette architecture, tout en préservant le charme et le caractère d'antan. L'esprit de la Messardière demeure lors des nombreux aménagements que réalisés chaque année dans le château et dans le parc. Chênes lièges, pins parasols, cyprès... le

parc offre un véritable havre de paix pour ses hôtes mais aussi aux oiseaux et à la faune à préserver. Peinture, musique classique, littérature: son directeur Alexandre Durant-Viel encourage également de nombreux talents par l'accueil d'artistes, en mettant en place des événements artistiques comme Le Prix Littéraire « Roman de l'Été ». Tout cela par passion mais aussi pour perpétuer cette tradition instaurée par les premiers propriétaires dès le XIX e siècle.

Le Bon Plan du Triporteur... L'Epi Plage

Seul Hôtel labellisé "Clef verte" du Golfe de Saint-Tropez sur une étendu de verdure au bord de la mer, les pieds dans l'eau, l'Epi Plage comporte neuf chambres doubles, une suite et deux chambres simples. Toutes les chambres présentent un décor personnalisé et des œuvres d'arts. Elles sont équipées de belles salles de douche à l'italienne, TV, coffre fort et accès WIFI. Un restaurant et Bar sont ouverts midi et soir. Une salle de Pilates vient d'être entièrement rénovée. Elle est munie de toutes les installations nécessaire avec des instructeurs renommés comme un "shala de Yoga" pour la pratique d'Ashtanga Yoga menée par les plus grandes spécialistes internationaux."

L'Epi Plage
83350 Ramatuelle
Tél. : +33 4 98 12 95 95
@ : info@epiplage.com
www.epiplage.com

Les accessoires du Triporteur :

Produits botanic® présentés :

2 Tables et 4 chaises pliantes coquelicot en métal
Parasol déporté
Dalles pour le parasol
Botanic®, une enseigne pionnière d'origine savoyarde

Créée en 1995 par trois familles d'horticulteurs Haut-Savoyards, Botanic® est la seule enseigne spécialiste du marché du jardin à proposer dans ses magasins uniquement des produits en phase avec le jardinage naturel. C'est aussi et surtout une jardinerie naturelle qui souhaite accompagner ses clients à adopter les gestes essentiels en matière de jardinage écologique. Botanic® propose par exemple la gamme la plus large de plants potagers, aromatiques et petits fruits cultivés en agriculture biologique. Parmi les 65 magasins en

France et 3 en Italie, 26 magasins proposent un espace marché bio comprenant un rayon alimentation bio, une offre de cosmétiques bio et naturels ainsi que de produits d'entretien écologiques.

Service client Botanic® : 0811 90 74 74 (prix d'un appel local depuis un poste fixe)
Site internet : www.botanic.com
La boutique en ligne : <http://boutique.botanic.com/>

Remerciements au magasin Botanic® de Suresnes (26 Quai Gallieni – 92150 Suresnes – 01 41 44 72 72)

Adresses utiles

L'Epi Plage

83350 Ramatuelle

Tél. : +33 4 98 12 95 95

@ : info@epiplage.com

botanic®

Service client botanic® : 0811 90 74 74 (prix d'un appel local depuis un poste fixe)

La boutique en ligne : <http://boutique.botanic.com/>

Remerciements au magasin botanic® de Suresnes (26 Quai Gallieni – 92150 Suresnes – 01 41 44 72 72)