

La tarte au sucre

Fondante en bouche et coulante à souhait, il suffit de l'évoquer lors d'une rencontre entre Belges pour voir les yeux briller et les bouches saliver tout en entendant des « Mmmm mmmm... miam miam... ». Une ... tuerie !

Ni très diététique (quel dommage !) mais tellement bonne, ni très appropriée par les chaleurs estivales, voici une recette qui sera tellement bienvenue cet automne lors des premiers froids.



Ingrédients

Pâte levée

- 250 gr de farine
- 20 gr de levure fraîche (celle qu'on utilise pour faire lever le pain)
- ¼ dl de lait tiède
- 1 CS de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 50 gr de beurre ramolli (pas fondu)

Garniture

- 250 gr de sucre (suivant vos préférences : sucre blanc ou cassonade brune)
- 3 œufs
- 40 gr de beurre
- 1 dl de lait
- 1 dl de crème fraîche liquide

Préparation

Mettez la farine dans un grand plat et creusez-y une fontaine.

Versez-y le lait tiède avec la CS de sucre.

Emiettez la levure dans le lait sucré et attendez quelques minutes (le lait et la levure vont interagir).

Mélangez bien les ingrédients.

Ajoutez œuf, sel et beurre.

Pétrissez bien et laissez lever 2 h.

Beurrez et farinez votre moule à tarte.

Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau sur une surface enfarinée puis placez-la dans le moule.

Fouettez les 3 œufs en omelette et avec un pinceau badigeonnez le pourtour de la pâte avec un peu de cette omelette pour donner un beau brillant à la cuisson.

Versez le lait et la crème dans les œufs battus et battez bien ce mélange.

Etalez le sucre sur la pâte.

Versez dessus le mélange œufs, lait et crème.

Parsemez de petites noisettes de beurre.

Préchauffez votre four à 190°.

Enfournez et cuisez la tarte 25 minutes environ.

Laissez refroidir.

Régalez-vous !