

Tarte au sucre - Le vendredi c'est pâtisserie !

Ingrédients :

- 170 grammes de farine
- 15 grammes de levure fraîche de boulanger
- 15 ml. d'eau tiède
- 2 gros oeufs
- 80 grammes de beurre
- 35 grammes de sucre
- 60 grammes de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de sel

Réalisation :

Dans un petit bol, délayez la levure fraîche dans l'eau tiède. Réservez. Versez la farine et le sel dans une jatte et réservez également.

Fouettez les oeufs en omelette avec la moitié du sucre, incorporez cette préparation à la farine puis ajoutez la levure délayée en dernier. Pétrissez le tout pendant 10 minutes. Incorporez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à nouveau pendant 10 minutes afin que la préparation ait une texture homogène. Laissez reposer sous un linge propre et à température ambiante pendant une heure.

Après repos de la pâte, pétrissez-la à nouveau afin d'en chassez l'air, elle doit être légèrement collante, farinez-vous les mains pour la travailler mais n'en ajoutez pas à la pâte. Chemisez un moule à manquer de papier sulfurisé, ou bien à défaut, beurrez-le puis disposez la pâte à l'intérieur et répartissez-la bien sur toute la surface. Remettez le linge propre par-dessus puis laissez reposer 2 heures, au frais cette fois-ci.

Ce temps écoulé, préchauffez votre four à 150°C (thermostat 5). Enfoncez un doigt dans la brioche à intervalles réguliers afin de réaliser des petits trous. Versez la crème fraîche et étalez-la de manière uniforme. Saupoudrez du restant de sucre puis enfournez 30 minutes. Après cuisson, laissez reposer 5 minutes hors du four puis démoulez et laissez refroidir la brioche entièrement sur une grille.



Tips : N'hésitez pas à remplacer la moitié du sucre par de la cassonade pour saupoudrer la tarte avant cuisson, elle n'en sera que meilleure.