

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Tarte au sucre

Du livre : « l'ABC du dessert »

Très répandue dans le Nord de la France et en Belgique...

Pour 6 à 8 personnes

Pâte :

200 g de farine
100 g de beurre. 1 oeuf.
2 CS de lait
10 g de levure de boulanger
1 CS de sucre en poudre
1 pincée de sel fin

Garniture :

125 g de sucre roux (vergeoise ou cassonade)
1 oeuf
1/2 dl de lait (50 cl)
40 g de beurre

Préparer la pâte : délayer la levure dans le lait tiède. (pas plus de 30°).

Dans un grand saladier, verser la farine. Faire un puits, ajouter 80 g de beurre coupé en petits morceaux. Travailler vivement du bout des doigts puis ajouter le sucre.

Faire une fontaine, incorporer l'oeuf, le sel, la levure délayée dans le lait.

Travailler pour former une boule (si la pâte est trop sèche, rajouter un peu de lait).

Laisser reposer dans une atmosphère tiède pendant 2 heures.

Beurrer un moule à tarte de 24 cm de diamètre avec 20 g de beurre.

Abaisser la pâte au rouleau et en garnir le moule. Saupoudrer le fond de 125 g de sucre roux.

Battre l'oeuf avec 1/2 dl de lait et verser sur le sucre.
Répartir des noisettes de beurre à la surface de la tarte.

Mettre à four chaud et faire cuire pendant 20 min environ.
Démouler et mettre sur un plat.

Présentation : Peut être servie tiède et recouverte de crème fraîche.