

Qu'est-ce qu'on mange le 25/09/2006 ?

Le dessert d'une joyeuse (R)entrée Tarte au sucre à la Belge, Caramel à la cardamome



1/ C'est comme une brioche, tout simplement. Le principe de la pâte levée. Comme une pizza, aussi. Mélanger le lait tiède et la levure, laisser gonfler un peu.

2/ Mélanger la farine avec le sucre, le sel, faire un puits et ajouter la levure délayée l'œuf battu. Bien mélanger pour obtenir une pâte souple

3/ Ajouter petit à petit le beurre fondu et bien pétrir la pâte. On sent sous nos petits doigts agiles qu'elle devient fondante... Laisser reposer environ entre 45min et 1 heure dans un endroit chaud.

4/ Préparer le caramel à la cardamome : Verser 2 cs d'eau sur les morceaux de sucre dans une petite casserole, chauffer jusqu'à obtention d'un caramel blond, refroidir avec un peu d'eau (attention ça éclabousse !), remettre sur le feu pour dissoudre ce qui aurait cristallisé. Ajouter la crème, le sel et le beurre, puis la cardamome et bien mélanger. Laisser refroidir au frigo (le mélange va épaissir).

5/ Pétrir la pâte et chasser le gaz carbonique. Après 10min de travail, étalez la pâte, tartinez de caramel, roulez et étalez de nouveau la pâte (on obtient des jolies marbrures et on évite d'avoir une pâte sèche). Foncer un moule à tarte bien beurré et fariné.

6/ Répartir la cassonade sur la pâte, arroser du mélange de crème avec les 2 œufs battus et la cardamome. Enfourner à 190° pour 25minutes environ. Réduire la température à 180° et couvrir de papier aluminium après 10-15minutes si la chaleur est trop vive.



La pâte de base:

- 250g de farine
- 1 dl de lait tiède
- 1/2 sachet de levure de boulangerie déshydratée
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30g de sucre
- 50g de beurre
- 1 œuf battu
- 1cc de sel

Le caramel à la cardamome:

- 15 à 16 morceaux de sucre
- 2 cs de crème
- 30g de beurre
- 1cc de fleur de sel
- 1cc de cardamome en poudre
- 2 cs d'eau

Le nappage de la tarte:

- 225g de cassonade
- 2 œufs
- 1cc cardamome en poudre
- 10cl de crème fraîche

Cuisson :

25 minutes à 190°, couvrir d'un papier aluminium après 15 minutes pour éviter de carboniser une si bonne tarte.