

Tarte au sucre du Nord



Ingrédients :

Pour la pâte

- 50 ml de lait
- 1 sachet de levure Gourmandises® Brioche
- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 2 œufs
- 125 g de beurre coupé en morceaux

Garniture

- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de lait
- 200 gr de vergeoise brune
- 50 g de beurre

Version pâte à la main

Délayer la levure dans le lait tiède. Mettre la farine dans un cul de poule.

Au centre, mettre la levure délayée, mélanger un peu. Ajouter l'œuf battu avec le sucre, commencer à pétrir et incorporer petit à petit le beurre mou coupé en morceaux

Pétrir afin d'obtenir une pâte à brioche homogène (elle est assez collante).

Placer la pâte dans le **moule à manqué Flexipan®**, filmer et laisser au repos au minimum 20 min. (la pâte doit doubler de volume).

Avec les doigts aplatir la pâte pour dégazer et garnir le moule en faisant un rebord « bourrelet »

Piquer la pâte avec le bout des doigts.



Préchauffer le four à 210°C

Préparation de la garniture

Battre l'œuf et le lait. Badigeonner au pinceau silicone toute la surface de la pâte.

Couvrir généreusement le fond de pâte briochée avec la vergeoise brune.

Asperger progressivement la vergeoise avec le mélange œuf-lait à l'aide du pinceau en mouvement d'aller retour au dessus.

Dès que la surface est assez humide, stopper, on peut rester de l'œuf-lait.




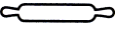
Parsemer le sucre avec des morceaux de beurre. Laisser lever environ 10 min à couvert.



Enfourner et faire cuire 30 min environ dans un four à Th 210°C



Adaptation pâte au Cook'in (celle que j'ai utilisée)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Lait, levure Gourmandises®	30 sec	40°C	2	
	Farine, sucre, œufs	1 min			
	Beurre en morceaux petit à petit	1 min			