

Tarte au sucre Grand-mère

Ingrédients pour 6 portions :

Farine 200 gr
Beurre 140 gr
2 œufs
Levure fraîche de boulanger 10 gr
Sucre semoule fin 1 cuillerée à soupe
Sel 1 pincée
Cassonade brune 125 gr
Lait 2 cuillerées à soupe
Crème légère 20 cl

Préparation

Délayez la levure dans trois cuillerées à soupe de lait tiède (22°C environ)
Dans un saladier, versez la farine tamisée. Ajoutez 80 gr de beurre froid en petits cubes. Mélangez d'abord avec une fourchette, puis poursuivez avec les doigts en ajoutant le sucre fin. Lorsque tout est bien mélangé, faites un creux au centre de la pâte, versez-y la levure délayée, 1 œuf et le sel. Travaillez à la main pour former une pâte bien homogène. Roulez en boule et faites reposer sous un tissu à température ambiante.

Beurrez et farinez un moule de 25 cm de diamètre. Abaissez la pâte au rouleau à 0,5 cm d'épaisseur sur le plan de travail fariné et placez-la dans la moule. Tassez bien les bords avec le pouce et l'index. Enlevez le superflu, piquez le fond et les bords avec une fourchette (sans percer la pâte) pour éviter les levées d'air. Répartissez sur le fond le trois quarts de la cassonade, tassez avec une fourchette. Préchauffez le four à 250°.

Battez l'œuf restant avec la crème, versez sur la cassonade, couvrez avec le reste de la cassonade, mélangez légèrement en surface et parsemez 40 gr de beurre en tout petits morceaux. Avec un pinceau, imbibe les bords de la tarte avec un peu de mélange crème-œuf. Glissez la moule au four pour 8 min. jusqu'à ce que les bords soient bien colorés, baissez la température à 150° et poursuivez la cuisson pendant 12 min.