



Tarte au sucre

FRANCE

C'est une recette type du nord, de l'Est de la France et très prisée en Belgique



Dans le Nord de la France et en Belgique, il s'agit d'une tarte pouvant prendre différentes formes, généralement en pâte levée garnie de sucre de betterave ou de cassonade, nom local de la vergeoise, ainsi que de beurre ou de crème et parfois d'œufs

Au Québec, il s'agit d'une tarte de pâte brisée dont la garniture est faite de beurre ou de crème fraîche et de sucre, ce dernier étant parfois remplacé ou accompagné par du sirop d'érable. Le sucre utilisé peut être blanc ou brun, de canne ou de betterave, le sucre brun de betterave nommé cassonade qu'en France on nomme Vergeoise, étant le plus souvent choisi. Lors de la préparation, ces ingrédients se combinent en un mélange homogène qui ressemble à du caramel.

Les ingrédients pour 8 personnes

250 g farine
30 g levure de bière
2 œufs
50g de sucre
4 cuillérées à soupe de crème

50 g de beurre plus une 20taine de noisettes de beurre à mettre sur la tarte
1 pincée de sel
1 tasse de lait

La recette

Mettre la farine dans un plat, placer au centre la levure de bière délayée dans le lait tiédi (pas trop chaud), l'œuf, le sel. Ajouter le beurre ramolli.

Battre le tout jusqu'à obtenir une pâte bien lisse (il faut environ 10 minutes). Mettre cette pâte dans un endroit chaud, en couvrant le plat d'un linge. La pâte doit doubler de volume.

Rabaisser la pâte et la disposer dans un moule à tarte pour obtenir une épaisseur d'environ 2 cm. Laisser lever à nouveau, la pâte doit doubler de volume.

Parsemer la pâte de noisettes de beurre puis de sucre en poudre. Battre un œuf avec de la crème fraîche et couler ce mélange sur la pâte.

Mettre au four 200/220, environ ¼ d'heure. La cuisson ne doit pas être prolongée afin que la consistance reste moelleuse.