Brun@ Passion Cuisine

Recettes simples et gourmandes

TARTE AU SUCRE

Facile | Faible | 20 mn | 30 mn | 2h30

INGRÉDIENTS

6/8 pers.

- 250 g de farine
- 10 cl de lait tiède
- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 1 œuf
- 50 g de beurre à T° ambiante
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 80 gr de sucre roux
- 5/6 CàS de sirop de sucre
- 20 gr de beurre



PRÉPARATION

1. Délayer la levure dans le lait tiède.
Dans le bol d'un robot, réunir la farine, le sucre (30 gr), le sel, l'œuf, le mélange lait-levure et le beurre mou.
Pétrir environ 10 minutes au crochet, à vitesse lente, jusqu'à obtenir une pâte souple.
Racler les parois pour former une boule au fond de la cuve, couvrir d'un linge et laisser pousser 1 h à 1 h 30 dans un endroit chaud : la pâte doit doubler de volume.

2. Pendant la pousse, mélanger dans un bol le sucre roux et le sirop de sucre afin d'obtenir une préparation souple et facile à étaler (ajouter un peu de sirop si nécessaire). Réserver.

3. Beurrer généreusement un moule à tarte de 24 cm.
Dégazer la pâte, l'étaler dans le moule, puis couvrir et laisser lever à nouveau 30 à 45 minutes.

4. Préchauffer le four à 180 °C.
Former de petits puits dans la pâte du bout des doigts.
Badigeonner délicatement la surface avec la préparation aux sucres à l'aide d'un pinceau, puis déposer de petits morceaux de beurre dans les puits.
Enfourner pendant environ 20 minutes. En toute fin de cuisson, passer en position grill pour faire dorer et « croûter » le sucre.
Sortir la tarte du four, la démouler et la déguster encore tiède.

Mes astuces :

- Température du lait : *veillez à ce que le lait ne soit pas trop chaud avant d'y délayer la levure fraîche, au risque de la « tuer » et d'empêcher la pâte de lever.*
- Pousse facilitée : *si votre four dispose d'une fonction douce ou d'un réglage bas, vous pouvez le préchauffer à 40 °C, puis l'éteindre avant d'y placer la pâte à pousser.*
- Variantes aromatiques : *n'hésitez pas à parfumer la pâte selon vos envies (rhum, fleur d'oranger, etc.).*

Bon appétit !