

TARTE AU SUCRE

Je suis née en Bresse et ma famille habitait dans la Dombes, la belle région aux mille étangs où l'on mange beaucoup de grenouilles et des tartes au sucre. On les trouve dans les boulangeries et pâtisseries mais certaines familles les font elles-mêmes. Chacun à sa recette. Voici celle qu'on faisait autrefois chez moi.



POUR
4 À 6 PERSONNES



PRÉPARATION :
20 MIN



CUISSON :
10 MIN



REPOS :
2 H

½ de cube de levure
de boulanger
10 cl d'eau tiède
1 œuf
1 pincée de sel
150 g de sucre en poudre
150 g de beurre doux
(à température ambiante)
250 g de farine

- 1 Mélangez la levure avec l'eau tiède. Ajoutez l'œuf, le sel et 70 g de sucre, puis ajoutez 80 g de beurre. Versez la farine petit à petit, en mélangeant, jusqu'à ce que la pâte se détache de vos doigts. Laissez lever la pâte, recouverte d'un linge, à température ambiante pendant 2 h.
- 2 Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).
- 3 Étalez la pâte le plus finement possible. Placez-la sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez le reste de sucre (80 g) et parsemez du reste de beurre (70 g).
- 4 Enfourez pendant 10 min.

Dégustez cette tarte tiède
ou froide.

