

Les recettes de Patricia

Tarte au sucre



Ingrédients (pour 8 petites tartes au sucre) :

- 25 ml de lait
- 10 g de levure de boulanger fraîche
- 150 g de farine
- 10 g de sucre
- 1 œuf
- 40g de beurre
- un peu de crème fraîche liquide
- quelques perles de sucre

Préparation :

Dans un bol, faire tiédir le lait et y délayer la levure

Dans un saladier, verser la farine, le sucre, l'œuf et le lait (avec la levure).

Mélanger le tout, puis ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Malaxer le tout jusqu'à l'obtention d'une belle pâte homogène. Rajouter un peu de farine si nécessaire.

Quand la pâte se décolle bien des parois, couvrir le saladier d'un torchon humide et laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

Quand la pâte a doublé de volume, l'étaler sur 5 mm d'épaisseur environ, et la découper en disques (j'ai pris un verre à whisky comme emporte-pièce).

Piquer les tartes avec une fourchette et laisser gonfler de nouveau 1 à 2 heures sous un torchon humide.

Préchauffer le four à 175°C. Appuyer avec le doigt pour faire des petits cratères dans les tartes, les badigeonner de crème fraîche avec un pinceau (bien remplir les trous de crème !) et saupoudrer de sucre. Rajouter les perles de sucre et enfourner pour 11 minutes environ.