

tarte au sucre

avec un *petit* peu
de beurre dedans



Pour une dizaine de petites tartes au sucre

- 5 cl de lait
- 10 g de levure de boulanger fraîche (ou 6 g de levure déshydratée)
- 250 g de farine
- 30 + 50 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 90 g de beurre bien froid
- un peu de crème entière

- Faites tiédir le lait et ajoutez-y la levure émiettée. Coupez le beurre en petit dés et réservez-le au frais pour qu'il reste bien froid.
- Dans le bol d'un robot, (vous pouvez essayer de pétrir à la main pour les plus courageux, promis ça remplacera haut la main votre séance de sport quotidienne... pour les autres, faites comme moi, choisissez l'option robot !) versez le farine, 30 g de sucre, la pincée de sel et les œufs.
- Pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se décolle du bol. A ce moment là, ajoutez le beurre froid progressivement tout en continuant de pétrir jusqu'à obtention d'une pâte légèrement élastique. Placez-la au frais 1/2h.
- Passé ce temps, couvrez la pâte d'un torchon humide et laissez-la doubler de volume environ 1 heure dans un endroit chaud. (Pour ma part, je l'ai mise dans le four en réglant la température au minimum).
- Quand la pâte à bien gonflé, étalez-la de façon à ce qu'elle atteigne environ 5 mm d'épaisseur et découpez des ronds à l'emporte pièce. (j'ai du faire environ 10 ronds du diamètre d'un moule à tartelettes.) Disposez les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laissez lever à nouveau pendant environ 1/2 heure.
- Préchauffez le four à 200°. Appuyez sur la pâte avec votre doigt pour former des bosses. Étalez une cuillère à café de crème épaisse sur chaque tartelette et saupoudrez le tout du reste de sucre en poudre. Enfourez pour 5 minutes puis baissez le four à 150° et faites cuire encore 1/4 d'heure. Servez tiède.