

Tarte au sucre



Ca faisait longtemps que je n'avais pas fait de tarte sucrée, trop longtemps ! J'y ai donc remédié mercredi en faisant cette terrible, délicieuse et totalement irrésistible tarte au sucre. Une pâte briochée recouverte d'une sorte de glaçage crème fraîche-sucre roux, vraiment à tomber. Tout le monde chez moi a adoré, c'était la première fois que je goûtais à une tarte au sucre et j'ai été totalement conquise. Je la referais avec graaaaand plaisir !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte briochée:

250g de farine (j'ai mélangé farine tout usage et farine pour brioche)

10g de levure de boulanger

10cl de lait

2c. à soupe de sucre en poudre

120g de beurre à température ambiante

2 oeufs

1 pincée de sel

Pour la garniture:

75g de sucre roux

3c. à soupe de crème fraîche épaisse (allégée pour moi)

1 jaune d'œuf

Préparation:

Préparez la pâte briochée:

Dans un saladier, émiettez la levure dans le lait tiède avec le sucre en poudre. Laissez reposer 30min à température ambiante, puis ajoutez la farine tamisée, le sel et les oeufs battus.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois du saladier. Ajoutez le beurre et pétrissez à nouveau en étirant la pâte au maximum et en la repliant vers vous. Couvrez le saladier d'un linge humide et laissez-la reposer 2H à température ambiante.

Travaillez à nouveau la pâte en l'étirant et en l'écrasant pour retirer tout l'air qui s'y trouve. Beurrez généreusement un moule à tarte. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte en un cercle de la taille du moule à tarte. Garnissez le moule de pâte et laissez reposer 1H (si il y a l'excédent de pâte, mettez-la dans des moules à muffins que vous ferez cuire 15-20min à 180°C, vous aurez de belles brioches bien moelleuses).

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 220°C.

Battez le jaune d'oeuf dans un bol avec un peu d'eau et dorez le dessus de la brioche. Saupoudrez-la de sucre roux et faites-la cuire pendant 12 à 15min jusqu'à ce qu'elle soit cuite et bien dorée. Sortez la tarte du four et étalez la crème fraîche par-dessus. Faites cuire à nouveau pendant 10min. Le dessus de la tarte doit alors glacer.

Sortez la tarte du four et démoulez-la rapidement sur une grille. Laissez tiédir au moins 30min avant de servir.