



• • Tarte au sucre et à la crème

Malgré son nom, cette recette est adaptée aussi aux diabétiques si on ne met pas les sucres de la garniture car la pâte en contient très peu !
Attention, il faut 3h pour lever.

Ingrédients (pour 6/8 personnes) :

- * 400g de farine
- * 3 œufs
- * 80g de beurre ramolli
- * 10cl de lait tiède
- * 25g de sucre en poudre
- * 20g de levure de boulanger fraîche
- * 1 pincée de sel

Garniture

- * 50g de sucre en poudre
- * 40g de sucre glace
- * 20g de beurre
- * 10cl de crème fraîche



Préparation :

Dans un grand saladier, émietter la levure fraîche. Verser dessus le lait tiède (25°C).
Laisser reposer quelques instants avant de délayer.

Verser 120g de farine dessus. Mélanger bien et couvrir d'un linge humide.

Laisser gonfler ainsi 1h dans un endroit tiède.

Au bout d'1 heure, battre en omelette les œufs entiers dans un bol.

Puis les verser dans le grand saladier.

Ajouter dessus les 280g de farine restants, le sucre en poudre, le beurre ramolli et le sel.

Bien pétrir la pâte pour qu'elle soit homogène.

Couvrir du linge humide et laisser à nouveau gonfler pendant 2h.

Au bout de 2h, préchauffer le four à 210°C.

Beurrer un grand moule à tarte.

Déposer la pâte dedans.

Lisser ensuite à la main pour que l'épaisseur soit la même partout.

Garniture

Saupoudrer avec le sucre en poudre.

Faire une dizaine de trous avec le pouce un peu partout sur la pâte.

Les remplir de crème fraîche.

Parsemer de petits morceaux de beurre.

Enfourner pour 12 à 15 minutes.

Quand la tarte est dorée, la sortir du four, la démouler et la laisser refroidir 5 minutes.

Saupoudrer ensuite généreusement de sucre glace.

Déguster en se léchant les doigts !

Astuces :

La pâte se décolle toute seule du saladier quand elle a bien gonflé !

J'ai utilisé 2 moules à tarte dont 1 petit pour mon ami diabétique.

Pour lui, je n'ai mis que le beurre et la crème dessus.

