

Tarte au sucre



Type de plat : **dessert**
Nb de personne : **8 pers.**
Difficulté : **facile**
Coût : **bon marché**
Préparation : **15 min**
Cuisson : **10 min**
Temps total : **25 min**



INGRÉDIENT PRINCIPAL

La cassonade

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 1 dl lait tiède
- 25 g de levure boulanger
- 5 g de sel
- 10 g de sucre
- 100 g de beurre bien pomme

- 200 g de cassonade
- 1 oeuf
- 5 cl de crème fraîche

le saviez-vous ?

Au XIX^e siècle, un repas de fête dans le Nord ne se concevait pas sans tarte. Parallèlement, à l'époque, le Nord comptait de nombreuses raffineries de sucre, et **la tarte au sucre est donc rapidement devenue la tarte du Nord par excellence**. Mais le blocus continental imposé par Napoléon 1^{er} aux Anglais entre 1806 et 1808 a eu pour conséquence de priver les Français de sucre de canne des colonies. Pour y pallier, le sucre a alors été extrait de la betterave, plante métropolitaine.

PRÉPARATION :

- Délayer la levure dans le lait, ajouter le sucre.
- Mélanger la farine, le sel et les oeufs et détendre avec la préparation de lait et de levure.
- Mélanger vigoureusement, lorsque l'appareil devient élastique incorporer le beurre très mou (presque fondu).
- Foncer le moule et laisser pousser la pâte à température ambiante.

- Pendant ce temps, mélanger la cassonade, l'oeuf et la crème fraîche pour réaliser une « crème ».
- Lorsque la pâte a doublé de volume, verser la « crème » dessus et enfourner 10 min à 190°C.

La recette est proposée par : 750g.com