



Tartes

Tartelettes au sucre



2h25 **45 min** **10 min** **1h30** **517**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tartelettes au sucre

250 g **Farine**
4 c. à soupe **Sucre semoule**
1 sachet(s) **Levure de boulanger**
100 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
100 ml **Lait demi-écrémé**
1 **Sel**
1 **Beurre**
1 c. à soupe **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte briochée

- 1 Mettre la farine dans un saladier.
- 2 Dans un petit bol, délayer la levure et 3/4 du sucre semoule dans un peu d'eau tiède et laisser reposer 10 minutes.
- 3 Créer un puits au milieu de la farine et y verser le sel, le beurre ramolli, les œufs, la levure délayée et le lait.
- 4 Mélanger à la fourchette ou à l'aide d'une cuillère en bois en incorporant petit à petit la farine et en soulevant la pâte pour bien l'aérer.
- 5 Cette pâte est également réalisable à l'aide d'un robot muni d'un crochet à pâtisserie. Procéder de la même manière en mélangeant le tout à vitesse moyenne pendant 10 minutes.
- 6 Battre la pâte pendant 5 minutes puis recouvrir le saladier d'un linge propre et laisser lever dans un endroit tiède pendant minimum une heure (la pâte doit avoir doublé de volume).
- 7 C'est le secret d'une pâte à brioche réussie.

Étape 2

Préparation des tartelettes

- 1 Diviser la pâte en morceaux égaux, former une boule de pâte avec chacun d'entre eux.
- 2 Beurrer les tourtières ou moules à tartelettes et les garnir de pâte en étalant chaque boule à la main.
- 3 Laisser lever encore une vingtaine de minutes à l'abri des courants d'air.
- 4 Saupoudrer de 1/4 du sucre fin et de belles noisettes de beurre.
- 5 Cuire à four préchauffé à 200°C (Th.6-7) pendant 10 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir la tarte tiède éventuellement accompagnée d'un café comme dans le nord.