



Tartes

Tarte à la confiture de lait



6h25

TEMPS TOTAL

45 min

PRÉPARATION

3h40

CUISSON

2h

REPOS

670

CALORIES

Étape 1

Préparation de la confiture de lait

- 1 Remplir une casserole d'eau et plonger la conserve de lait concentré encore fermée.
- 2 Faire bouillir pendant 3 heures, en ajoutant régulièrement de l'eau pour maintenir la conserve immergée.
- 3 Laisser la conserve refroidir entièrement avant de l'ouvrir.
- 4 Une fois refroidie, verser la confiture de lait dans un saladier.
- 5 On obtient environ 240 ml de confiture de lait pour 400 ml de lait concentré. Réserver 1/5 de la confiture de lait pour la sauce du décor.

Étape 2

Préparation de la pâte à tarte

- 1 Dans un bol mixeur, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- 2 Ajouter le beurre. Mixer jusqu'à ce qu'elle forme de petits paquets.
- 3 Ajouter le lait à intervalles réguliers pour lier progressivement la pâte.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la confiture de lait

400 g **Lait concentré
sucré, entier**

Ingrédients pour la pâte à tarte.

220 g **Farine**
2 pincée(s) **Sel**
10 g **Sucre semoule**
120 g **Beurre doux**
60 ml **Lait entier**

Ingrédients pour étaler la pâte

1 **Farine**

Ingrédients pour la garniture

80 g **Maïzena**
5 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
475 ml **Lait entier**

- 4 Il n'est pas nécessaire d'utiliser tout le lait.
- 5 Retirer la pâte du bol mixeur. Enrouler dans du film alimentaire, laisser reposer pendant 1 h au minimum avant de l'étaler.

Étape 3

Cuisson de la pâte à tarte

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th 6-7).
- 2 Beurrer le moule à tarte. Réserver.
- 3 Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau pour obtenir un cercle environ 1 cm plus large que le moule.
- 4 Pour permettre à la pâte de rester bien ronde, la tourner de 90° après quelques va-et-vient de rouleau.
- 5 Enrouler doucement la pâte sur le rouleau et la déposer dans le moule.
- 6 Appuyer légèrement sur la pâte pour la faire coller aux bords du moule.
- 7 Presser le milieu de la pâte afin de s'assurer qu'elle colle bien à toute la surface du moule. Ne pas trop appuyer pour ne pas la briser.
- 8 Mettre au réfrigérateur pendant 15 minutes. Puis retirer l'excès de pâte qui pourrait dépasser du moule à l'aide d'un couteau d'office.
- 9 Recouvrir de papier sulfurisé, verser les billes de cuisson. Laisser cuire au four pendant 35 minutes à mi-hauteur.
- 10 Il est également possible d'utiliser des haricots secs ou du riz.
- 11 Dès que la pâte commence à durcir et à brunir sur les bords, la sortir du four et retirer le papier sulfurisé avec les billes.
- 12 Réduire la température du four à 160°C (Th 5-6), remettre la pâte à cuire pendant 5 minutes pour que le fond devienne doré.
- 13 Sortir la pâte du four. Laisser refroidir à température ambiante ou au réfrigérateur.

15 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la sauce

60 ml **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la crème fouettée

360 ml **Crème liquide (fleurette)**
10 g **Sucre semoule**

Étape 4

Préparation de la garniture

- 1 Verser la maïzena, les jaunes d'oeufs et environ 1/8 du lait dans un saladier. Mélanger et réserver.
- 2 Verser dans une casserole le reste du lait, la moitié de la confiture de lait et le sucre. Faire chauffer sur feu doux jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir.
- 3 Verser lentement le reste de confiture de lait sur la maïzena et les œufs, mélanger légèrement.
- 4 Ajouter la préparation à la maïzena dans la casserole, porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 2 minutes.
- 5 Verser la garniture sur la pâte pré-cuite. Laisser 1 cm de bordure.
- 6 Déposer du film alimentaire sur la surface en perçant quelques trous à l'aide d'un couteau d'office pour laisser

s'échapper la vapeur.

- 7 Laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi.

Étape 5

Préparation de la sauce

- 1 Dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen-doux la crème fleurette et la confiture de lait réservée au début, en quantités égales. Laisser frémir pendant 2 minutes.
- 2 Verser la sauce dans un ramequin, réserver au froid.

Étape 6

Dressage

- 1 Une fois que la garniture de la tarte a bien durci, fouetter la crème avec le sucre jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
- 2 Étaler la crème fouettée sur la tarte à l'aide d'une spatule.
- 3 Réchauffer la sauce au micro-ondes, jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'un caramel épais, pendant 30 secondes à 1 minute.
- 4 Décorer délicatement la tarte de sauce à l'aide d'une cuillère. Servir.