

LE
BISTRONOME

&



323 av. du président Hoover
Lille

463 av. du président Hoover
Lille
03 20 88 11 13

RECETTE DU NORD

SQUARÉMENT GOURMANDE



par le Chef
Stéphane HUYLEBROECK
et son épouse Coralie

en partenariat avec



SQUARE HABITAT
CRÉDIT AGRICOLE

1^{er} réseau d'agences immobilières du Nord et du Pas-de-Calais*



LA SQUARTE AU SUCRE

La tarte au sucre



4/5 personnes



Très facile



1h30

LE CONSEIL DU CHEF

- Servez les tartes tièdes avec un sorbet rhubarbe.

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 200 g de cassonade
- 80 g de beurre
- 10 g de levure boulangère
- 25 cl de lait
- 10 cl de crème
- 5 œufs
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

- 1/ Faire chauffer le lait avec la vanille puis retirer du feu et laisser infuser.
- 2/ Dans un cul de poule, mélanger la levure, le beurre pommade, la farine tamisée, le sel et 3 jaunes d'œuf.
- 3/ Travailler énergiquement du bas vers le haut jusqu'à obtention d'une pâte qui se décolle du récipient.
- 4/ Laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure en couvrant avec un torchon.
- 5/ Préchauffer le four à 220°.
- 6/ Beurrer les moules à tarte.
- 7/ Étendre la pâte dans chaque moule et la recouvrir de cassonade.
- 8/ Mélanger les 2 œufs restants avec la crème.
- 9/ Verser le mélange sur les tartes.
- 10/ Enfourner et baisser le four à 180°.
- 11/ Laisser cuire 30 minutes.