

# Tarte au sucre (Cédric Grolet)

Catégorie : Brioches & viennoiseries

## Ingrédients

- 12,5g de sel
- 60g de sucre semoule
- 20g de levure fraîche
- 225g d'œufs
- 75g de lait
- 250g de beurre froid
- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe de crème liquide

## Préparation

1. Recette : Mélangez dans la cuve du batteur avec le crochet la farine, le sel, le sucre et la levure fraîche (qui ne doit pas être en contact avec le sel).
2. Ajoutez les œufs et pétrissez en vitesse 1.
3. Ajoutez le lait et continuez à pétrir pendant 15 minutes.
4. Incorporez ensuite le beurre et pétrissez encore pendant 10 minutes en vitesse 2.
5. Si besoin, travaillez la pâte à la corne pour la lisser, puis mettez-la dans un cul-de-poule recouvert d'un torchon et laissez-la pousser à température ambiante pendant 2h.
6. Après la pousse, dégazez la pâte, et étalez-la sur 17cm de diamètre et 2cm d'épaisseur et placez-la dans un cercle de 22cm de diamètre.
7. Laissez à nouveau pousser pendant 2h.
8. Mélangez les jaunes d'œuf et la crème puis étalez le mélange au pinceau sur la tarte.
9. Avec les doigts, faites des trous et déposez dans chaque trou un petit morceau de beurre.
10. Saupoudrez l'ensemble de cassonade, puis enfournez pour 15 à 20 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)