

Recettes de desserts français

Tarte au libouli ou tarte à gros bords

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte

- 250 gr de farine
- 80 gr de beurre doux
- 1 oeuf
- 10 cl de lait demi-écrémé
- 10 gr de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 bonne cuillère à café de levure instantanée

Pour la crème

- 60 cl de lait demi-écrémé
- 150 gr de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 gousse de vanille ou de la pâte de vanille
- 60 gr de farine ou d'amidon de maïs (maizena)
- 10 pruneaux d'Agen dénoyautés

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 1h30

Cuisson : 25 mn

Préparer d'abord la crème :

Verser le lait dans une casserole et ajouter une pointe de couteau de pâte de vanille. Si on utilise une gousse de vanille. Il faut fendre la gousse, gratter les graines et la déposer dans le lait.

Porter à ébullition.

Pendant ce temps, casser les œufs dans un plat creux, ajouter le sucre et battre l'ensemble.

Ajouter la farine ou l'amidon de maïs.

Bien fouetter.

Verser le lait bouilli sur le mélange après avoir ôter la gousse d'ail et fouetter de nouveau.

Reverser le tout dans la casserole, remettre sur le feu et maintenir à ébullition pendant 2 mn sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.

Eteindre alors le feu, filmer la crème et réserver.

Préparation de la pâte et réalisation de la tarte :

Verser la levure dans le lait et délayer la levure.

Verser la farine dans un bol et former un puits au centre de la farine.

Y verser le sucre et le sel, mélanger et ajouter le mélange lait/levure.

Mélanger du bout des doigts.

Ajouter l'œuf et le beurre fondu et mélanger, toujours à la main.

Former une boule sans trop travailler la pâte afin qu'elle ne soit pas trop élastique.

Laisser reposer une heure environ. La pâte doit avoir doubler de volume.

Prendre alors la boule, la déposer sur le plan de travail et l'écraser en tapant dessus avec la paume de la main pour en chasser l'air.

Abaisser la pâte au rouleau le plus finement possible.

Garnir un plat à tarte, recouvert de papier sulfurisé, avec la pâte.

Préchauffer la four à 200° (th 7).

Recouvrir le fond de la tarte de la crème libouli.

Bien l'étaler.

Rabattre le bord de la tarte sur la crème pour éviter que celle-ci ne déborde pendant la cuisson.

Etaler le restant de la pâte sur une longueur équivalente au diamètre du moule.

Couper des bandes de 1 cm environ.

Disposer les bandes sur la crème en les espaçant de 5 cm.

Disposer une autre rangée de bandes avec un angle de 45° par rapport à la première rangée.

Ajouter les pruneaux d'Agen dénoyautés dans les alvéoles.

Dorer à l'œufs les bandes de pâte et les bords.

Enfourner à four chaud pour 25 mn environ.

C'est prêt.