

LA TARTE DU MINEUR

Connais-tu la tarte du mineur ? C'est un gâteau très simple à réaliser.
Les mineurs en emportaient un morceau dans leur besace
avant de descendre dans la mine. En voici la recette.

Pour la pâte :

250 g de farine
10 g de levure du boulanger
2 cuill à soupe de sucre en poudre
1 pincée de sel
80 g de beurre
1 œuf
10 cl de lait

Pour la garniture :

200g de vergeoise blonde ou brune ou
de sucre roux de canne
deux bouchons de lait
25 g de beurre



Fais tiédir le lait, délaye la levure dans le lait tiède.

Mélange la farine, le sucre, le sel. Creuse un puits au centre,
ajoute y l'œuf puis le lait petit à petit en pétrissant bien la pâte.

Puis ajoute le beurre coupé en morceau.

Pétris jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène, un peu
collante aux doigts (ne pas céder à la tentation d'ajouter de la
farine, la pâte doit être collante)

Dispose la pâte dans une tourtière et laisse-la lever.

Une fois la pâte levée, ajoute la vergeoise ou le sucre de canne
roux, puis humidifie avec le lait.

Parsème la surface de noisettes de beurre.

Enfourne 35 à 40 min à 200°.

Surveille bien la cuisson, avec tes parents s'il le faut.

Déguste ta tarte tiède, c'est un délice !