

Les bonnes tartes comme autrefois

Voilà donc quelques recettes des fameuses tartes à la manière de !

Pour commencer, tout ce qui concerne la préparation de la pâte et sa mise en œuvre. Notre maître nous expliqua pour commencer toutes les bonnes raisons de préparer sa pâte soi-même et de ne pas utiliser les pâtes industrielles vendues dans le commerce, qui sont préparées à base de farines industrielles avec moult additifs !

Les ingrédients (proportions pour deux tartes)

Chacun en fonction de ses exigences choisira la qualité la plus appropriée ; si vous êtes adepte de la cuisine BIO, il faut évidemment utiliser des ingrédients Bio quand c'est possible.

+ 500 gr de farine blanche pour pâtisserie, finesse 000 (la farine Anco pâtisserie est réputée ; le moulin de Bierges et le magasin de la Tourelle à Ways vendent de bonnes farines Bio artisanales)

+ 2 œufs / 2 dl de lait demi-écrémé / 125 gr de beurre non salé / 1 paquet (42 gr) de levure Royale / 1 c. à café de cassonade (brune de préférence)

+ un œuf pour la finition,

Préparation de la pâte

Vous devez travailler votre pâte dans un local à bonne température et éviter les courants d'air ! Tous les ingrédients devraient idéalement être disposés dans la pièce, hors du frigo, un certain temps avant la préparation pour être à même température.

Sur votre plan de travail, disposer un plat creux assez profond (en inox, ou en grès, ou en mat. synthétique style Tupperware), dit « Cul de poule » .

Verser la farine en pluie en la remuant bien pour éviter les grumeaux et y ajouter une petite pincée de sel (une pointe de couteau) ; dans un bol, émietter la levure dans un peu de lait tiède. Dans un autre bol, casser les œufs un à un pour vérifier qu'ils soient bien frais et éviter que des morceaux d'écaille ne restent attachés, et verser les œufs tour à tour au milieu de la farine.

Dans un poêlon, verser le lait, le beurre divisé en morceaux, la cassonade et la levure ; faire chauffer à feu doux sans dépasser 40 degrés.

Quand l'appareil est chaud et que le beurre est presque fondu, mélanger vigoureusement avec un fouet, et verser le tout dans le plat où se trouve votre farine.

Il faut alors malaxer vos ingrédients sans pétrir ; une bonne méthode est de travailler le mélange à la main, mais une spatule robuste peut aussi faire l'affaire. Il faut obtenir un mélange homogène travaillé le moins longtemps possible pour éviter la formation de gluten. La pâte ne peut devenir élastique.

Une fois la pâte prête, vous la roulez en boule, vous placez celle-ci dans un plat moins profond que vous recouvrez d'un drap légèrement humidifié et vous placez le tout dans l'endroit de la pièce où la température ambiante est la plus chaude (au dessus d'un meuble par ex.) toujours en évitant les courants d'air. Cette phase permet à la levure de faire gonfler la pâte, elle doit durer une bonne demi-heure. Après ce délai, vous vérifiez que la pâte a bien augmenté de volume, vous remettez le plat sur le plan de travail, vous retirez la boule de pâte, vous la coupez en deux parties égales (en vous aidant d'une balance au besoin), vous façonnez deux nouvelles boules de pâte que vous remettez dans le plat, vous remplacez le drap humidifié et vous remettez le tout au même endroit chaud pendant une demi-heure encore pour que la pâte monte à nouveau.

Votre pâte est prête pour façonner vos deux tartes.

Façonnage des tartes :

Cette opération est délicate et demande toute votre attention.

D'abord il vous faut un plan de travail bien adapté. Pour la démonstration, notre ami disposait d'un plan de travail en granit qui paraissait idéal, mais pour ne pas changer toute votre cuisine rien que pour préparer quelques tartes, vous pouvez aussi vous procurer une plaque en verre feuilleté, et donc incassable, de 6 mm d'épaisseur avec bords rodés, de +/- 60 x 60 cm. ou une plaque souple spéciale pour cet usage qui fait partie de la gamme Tupperware.

Vous disposez sur ce plan de travail une des boules de pâte que vous aplatissez dans le sens de la longueur avec un robuste rouleau à pâtisserie, pour obtenir une forme ovale; à la suite de quoi vous retourner et faites pivoter votre pâton de 90 ° et vous l'aplatissez dans l'autre sens pour obtenir une forme ovale perpendiculaire. Après trois ou quatre retournements cherchez à obtenir un disque rond d'épaisseur égale et

d'un diamètre un peu plus grand que celui des platines à tarte. Les meilleures platines sont les platines métalliques comme au bon vieux temps. Attention, les platines doivent toujours être nettoyées à l'eau claire, il ne faut jamais utiliser de détergent pour les protéger de l'oxydation (rouille).

Dans un bol, battre un œuf avec une pincée de sel pour dorer les bords de tarte.

Présentez alors une platine que vous aurez beurrée au préalable, et attention à la manœuvre : vous devez soulever le disque de pâte sans le déchirer et le laisser tomber prestement dans la platine en le centrant aussi précisément que possible ; la pâte doit être totalement en contact avec le fond de la platine, sans laisser de poche d'air ! Si la pâte est déchirée à un endroit, il faut repousser la pâte tout autour pour éliminer la déchirure, le fond de tarte doit être entier sinon la garniture coulera sous la pâte ! Il faut ensuite mater la pâte tout autour de la platine pour qu'elle monte un peu plus haut que le bord.

Terminez en badigeonnant les bords de tarte avec de l'œuf battu que vous appliquez à l'aide d'un pinceau : vos tartes sont prêtes pour recevoir les garnitures !

+==+==+==+==+==+==+==+==+

Tarte au sucre

Ingrédients : 2 œufs, 150 gr. de cassonade, brune de préférence , 1 dl. de crème fraîche, un sachet de sucre vanillé Bourbon (meilleur que le sucre vanilliné qui n'est qu'un arôme synthétique).

Préchauffer le four à 220°.

Mélanger les 2 œufs avec la crème fraîche et le sucre vanillé.

Semer la cassonade sur la pâte et bien la répartir de façon uniforme.

Verser le mélange œufs + crème lentement sur la cassonade en l'étalant régulièrement avec une cuillère.

Tarte aux cerises

Ingrédients : deux bocaux de cerises dénoyautées au naturel, poids net égoutté total 700 gr., 4 c. à s. de sucre semoule, 4 c. à s. de farine à pâtisserie, 4 c. à c. de maïzena (ou de fécule de pomme de terre) ,

Préchauffer le four à 200°

Mélanger la farine et le sucre et étaler ce mélange sur le fond de tarte afin que la pâte ne soit pas imbibée par le jus des cerises. Egoutter les cerises, les verser sur la tarte et enfourner.

Temps de cuisson 20 à 25 minutes ; retirer la tarte du moule directement et laisser refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, verser le jus dans une casserole, chauffer jusqu'à réduction de moitié pour obtenir un sirop qui doit être lié en avec la maïzena en faisant attention de ne pas provoquer des grumeaux ! Ce sirop est « nappé » sur les cerises.

(Autrefois certaines cuisinières enfournaient d'abord le fond de tarte en le couvrant de noyaux de cerises et interrompaient la cuisson quelques minutes avant le temps normal et disposaient alors les cerises à la place des noyaux pour achever la cuisson)

+==+==+==+==+==+==+==+==+

Tarte au flan

Ingrédients : 3 œufs, 110 gr. de sucre semoule ou cristallisé fin, un paquet de sucre vanillé Bourbon. 425 ml. lait entier (ou lait demi-écrémé auquel on ajoute de la crème)

Préchauffer le four à 220°.

Mélanger les œufs et le sucre fin et le sucre vanillé en fouettant jusqu'à obtention d'une crème blanche .

Quand la pâte à tarte est prête dans le moule, porter le lait à ébullition et le verser dans le mélange ci-dessus, bien mélanger, verser sur votre pâte et enfourner immédiatement . Temps de cuisson : 25 minutes. Démouler par retournement avec une deuxième grille posée sur le flan !

Bon appétit !

Petite note en passant :

Notre moniteur n'était pas satisfait du résultat de sa tarte au flan lors de la démonstration. Depuis lors il travaille dur pour améliorer sa recette et ne manquera pas de communiquer le résultat de ses recherches !

Encore une petite note qui a son importance !

Les temps de cuisson dépendent du four. A chacun d'adapter les temps de cuisson précis à son four, mais ce n'est jamais qu'une question de quelques degrés ou de quelques minutes en plus ou en moins. Invitez vos amis pour procéder aux essais nécessaires !

De même la quantité de lait nécessaire pour la pâte dépend de la qualité de la farine. La pâte doit être malléable sans être collante. Si elle est trop fluide, il faut rajouter de la farine (par petites doses). Trop sèche et peu malléable, il faut rajouter du lait.