**TABLEAU DE PRÉSENTATION**

|  |  |
| --- | --- |
| **Module** | Recettes traditionnelles, locales et liées au patrimoine culturel |
| **Titre** | Tarte au sucre |
| **Mots clés** | Sucre, tarte |
| **Sujet/Domaine** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1 : Questions générales de nourriture salutaire et de faible impact environnemental |
|  | 2 :  Produits typiques locaux et variétés (de base ou avancée) |
|  | 3 : Techniques de préservation/conservation de la nourriture traditionnelle |
|  | 4 : Préparation des alimentes/techniques de consommation/selon la Pyramide Alimentaire |
| X | 5 : Recettes traditionnelles, locales liées au patrimoine culturel |

 |
| **Niveau** | Base |
| **Description/Contenu** | La tarte au sucre est un gâteau à la crème et au sucre typique de Namur, dans le sud de la Belgique. Il est possible de la trouver même en France et aux Pays Bas (connu comme *Suikertaart*) avec des petites variations. Ingrédients :Pâte brisée : * Farine blanche, 250 gr
* Lait tiède, 1 dl
* Beurre non-salé fondu, 50 gr
* Sucre,20 gr
* Levure fraîche, 12 gr (6 gr si sèche)
* 1 œuf
* Une pincée de sel

Farce : * Sucre\*, 250 gr
* Crème fraîche, 1 dl
* 2 œufs
1. Pour préparer la pâte, dissoudrez la levure dans le lait. Mixez bien la farine avec le sucre, rajoutez le lait et mélangez.

Ajoutez le sel, l’œuf et le beurre fondu. 1. Pétrissez bien sur une surface enfarinée. Couvrez et laissez reposer pendant une heure et demie.
2. Etalez la pâte avec un rouleau sur une surface enfarinée, jusqu’à 3-4 mm d’épaisseur. Tapissez le fond d’un plat à tarte bien beurré.
3. Saupoudrez le sucre sur la pâte non cuite ; battez les œufs avec la crème et répartissez le mélange sur le sucre.
4. Cuisinez la tarte, pendant 20-25 minutez au four préchauffé.

\*Sucre. Dans la recette belge traditionnelle on utilise la « Cassonade », une poudre de sucre marron obtenue par un mélange des fruits et sirops végétaux. Il est difficile de la trouver en dehors de la Belgique : an alternative, vous pouvez utiliser le sucre blanc ou de canne.  |
| **Bénéfices/Avantages** | Gâteau traditionnel et simple à préparer, 0 km.  |
| **Produits représentatifs** | Sucre |
| **Risques associés** | Le sucre et les gâteaux sont placés au sommet de la Pyramide Alimentaire, vu que leur consommation devrait être limitée qu’une seule fois par semaine.  |
| **Langue** | Français  |
| **Pays** | Belgique  |
| **Partner conjoint** | IHF-IDP |
| **Lire la suite** | <https://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/desserts/tarte_sucre_cassonade_namur.html>  |