

RECETTE CUISINE des GONES

TARTE BRESSANE,



Ingrédients : pour 8 personnes

Pour la pâte briochée

- 125g de farine
- 2,5 g de sel
- 10g de sucre
- 2,5g d levure
- 1 œuf
- 50g de beurre

Pour l'appareil

- 180g de sucre
- 120g de crème (de préférence crème de Bresse AOP)



Préparation

Pétrir tous les ingrédients de la pâte briochée à l'exception du beurre, durant 15 à 18 minutes,
puis y incorporer le beurre froid.

Quand celui-ci est bien incorporé, contrôler la température de la pâte (24°C)
avant de la placer pour la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain matin, faire un pàton, puis l'étaler en tarte.

Laisser pousser 2h avant d'étaler l'appareil: sucre et crème mélangés.

Préchauffer le four à 160°C puis faire cuire la tarte 20 à 22 minutes.