

Cuisine de Brabant wallon : Recette de Cramique et tarte au sucre

Propos gourmands

Une idée originale de Christian Ulweling de l'Auberge du Moulin Hideux

Très populaire en Wallonie, notamment à Charleroi, la tarte au sucre est tout spécialement réputée à Waterloo, ancien bastion de l'industrie sucrière wallonne.

La Confrérie des Maîtres Pavés, Scribeux et Mougneux de la Tarte au Sucre de Waterloo y décerne chaque année des labels de qualité aux meilleurs artisans boulangers de l'endroit, afin de préserver l'authenticité et la pérennité de cette recette traditionnelle: une pâte levée, recouverte de sucre ou le plus souvent de cassonade, additionnée de beurre et couverte d'un mélange d'œufs, de lait et de crème fraîche.



Puisque la base de préparation est la même, on prépare ces deux desserts en même temps.

Temps total: plus de 2 heures

Temps de préparation: 15 minutes

Repos de la pâte: 1 heure 30 à 2 heures

Temps de cuisson: Cramique: 40 minutes

Tarte au sucre: 25 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients

- | | |
|--|----------------------------------|
| la pâte levée | 4 cramiques |
| - 1 kg de farine tamisée | - 100 g de Sucre |
| - 3 oeufs entiers | - 100 g de raisins secs |
| - 3 1/2 dl de lait tiède | |
| - 1 pincée de sel | |
| - 200 g de sucre fin | |
| - 200 g de beurre à température ambiante | |
| - 80 g de levure de boulanger | |
| 1 tarte au sucre | |
| - 250 g de sucre fin | |
| - 3 oeufs entiers | |
| - 3 1/2 dl de lait | |
| - 2 dl de crème | |
| - quelques noix de beurre | |

Progression

1. étaler la farine en couronne; faire une fontaine au centre avec le sel et le sucre;
2. délayer la levure dans le lait tiède; verser au centre; ajouter les oeufs, le beurre et la crème;
3. amalgamer ces différents ingrédients; rassembler la pâte en boule; couvrir et tenir dans un endroit tempéré;
4. laisser fermenter et doubler de volume pendant environ 1 heure;
5. arrêter la fermentation en cassant la pâte et laisser doubler à nouveau.

1 Tarte au sucre

1. prendre 250 g de pâte levée; foncer un moule à tarte de 30 cm de diamètre;
2. laisser lever 30 min.;
3. saupoudrer avec le sucre; mélanger dans un petit bol la crème, le lait et les oeufs; verser sur le sucre;
4. parsemer de quelques noix de beurre; enfourner dans un four préchauffé à 160° C. pendant 20 à 25 min.

4 cramiques

1. prendre le restant de pâte levée; incorporer le sucre et les raisins secs;
2. diviser la pâte en 4; mettre dans 4 moules beurrés rectangulaires (16 cm de long x 6 cm de haut x 10 cm de large);
3. laisser lever 1 heure;
4. avec la pointe d'un couteau, tracer quelques incisions;

dorer le dessus avec 1 oeuf battu; enfourner dans un four préchauffé à 170° C. pendant environ 40 min.