



## TARTE À LA BIÈRE

Rendement : 4 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 125 g de bière
- 1 œuf
- 4 jaunes d'œuf
- 125 g de farine
- 20 g d'amidon de maïs
- 30 g de poudre d'amandes
- 155 g de sucre semoule
- 2 c. à soupe de cassonade
- 135 g de beurre
- 125 g de lait
- 1 feuille de gélatine
- 1 pincée de sel fin

### MÉTHODE :

Confectionner tout d'abord une pâte brisée. Pour ce faire, battre un œuf et réserver. Mettre dans un récipient 125 g de farine avec 30 g de poudre d'amandes, 30 g de sucre semoule et une pincée de sel fin. Faire une petite fontaine dans laquelle vous verserez 75 g de beurre préalablement fondu et l'œuf battu. Mélanger du bout des doigts sans trop travailler. Mettre cette pâte brisée dans un récipient, la recouvrir d'un linge légèrement humide ou d'un film. Entreposer le tout au réfrigérateur et laisser reposer durant une heure.

Préchauffer le four à 180-200° C. Foncer un moule à tarte de 18 cm avec la pâte brisée. Disposer dessus une feuille d'aluminium et verser des poids dessus (cailloux, haricots secs ou autres). Glisser ce fond de tarte dans le four et laisser cuire  $\frac{1}{2}$  heure. Pendant ce temps, mettre la feuille de gélatine dans un récipient et la recouvrir d'eau froide afin de la faire ramollir.

Mettre 4 jaunes d'œuf dans un récipient, les casser à l'aide d'un fouet. Ajouter 125 g de sucre semoule et bien fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. En mélangeant délicatement, incorporer ensuite 20 g d'amidon de maïs (ou à défaut, de la fécule de pomme de terre).

Dans une casserole, chauffer 125 g de bière avec 125 g de lait. Stopper la cuisson dès que l'ébullition commencera. Incorporer petit à petit ce mélange à celui des jaunes d'œuf à l'aide d'un fouet, puis transvaser dans la casserole. Chauffer à feu doux tout en mélangeant bien. Lorsque l'ébullition commence, la crème épaissit. Elle devient peu à peu onctueuse. La retirer alors du feu. Ajouter la feuille de gélatine ramollie et égouttée. Bien mélanger. Incorporer 60 g de beurre bien froid, coupé en petits dés.

Lorsque le fond de tarte est précuit, retirer les poids et la feuille d'aluminium. Pour la suite de la recette, mettre le four en position grill. Verser l'appareil à la bière chaud dans votre fond de tarte. Saupoudrer le dessus avec la valeur de 2 c. à soupe de cassonade. Glisser la tarte dans le four jusqu'à l'obtention d'une petite couleur blonde (± 6 @ 7 minutes de cuisson).

**ANDRÉ LOISEAU**

**Chef propriétaire**

**Restaurant « Carte Blanche », Téléphone : (514) 313-8019**