

Tarte au libouli

La tarte au (ou à) libouli est encore appelée tarte à gros bords ou tarte eud ducasse ! le libouli (lait bouilli) désignant la crème qui la recouvre. Les gens du Nord savent de quoi je parle, mais pour les autres quelques explications ne seront pas superflues.

Pour la pâte :

- 250 g de farine tamisée
- 80 g de beurre ramolli
- 1 œuf
- 10 cl + 1 cuillère à café de lait
- 10 g de levure du boulanger
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère de sucre



Délayer la levure dans un peu de lait tiède, puis laisser reposer. Si le beurre est trop dur le faire fondre dans le reste de lait tiède. Faire un puits dans la farine, y déposer tous les ingrédients et mélanger à la main. Le lait ne doit pas être trop chaud sinon il empêche l'action de la levure. Pétrir la pâte et former une boule. La laisser lever 1 heure minimum dans un endroit tiède. Pendant ce temps, préparer la crème, je veux dire le libouli.

Pour le libouli :

- 75 cl de lait
- 3 oeufs
- 120 g de sucre
- 70 g de farine
- 1 ou 2 paquets de sucre vanillé

Faire chauffer le lait. Battre les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé, ajouter la farine et bien fouetter pour éviter les grumeaux. Verser le lait (tout douch'mint) en continuant de battre. Reverser la préparation dans la casserole et laisser épaissir sur feu doux en mélangeant constamment à la spatule. Attention, ça peut attacher ! Laisser tiédir. Prendre la boule de pâte qui a dû doubler de volume et la pétrir encore un peu pour en chasser l'air. Abaisser la pâte au rouleau très finement car la pâte va encore lever à la cuisson, et en garnir un grand moule à tarte. Verser le libouli, passer un peu de lait sur les bords et faire cuire à four chaud (th 7 : 210°) pendant environ trente minutes. Vérifier que le dessous est bien doré. Parsemer de sucre glace et passer encore un peu sous le gril si on veut obtenir des marbrures noires

Facultatif :

Étalez les chutes de pâte assez finement puis coupez des lanières de 8 à 10mm de large. Déposez ces lanières sur la tarte en formant un quadrillage en losange puis badigeonnez toutes les surfaces de pâte avec le jaune d'œuf.

Vous pouvez aussi mettre des pruneaux d'Agen dans les losanges