



# Recettes des Ardennes

## Tarte à suc'

### Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 1 pincée de sel
- 20 g de sucre
- 8 à 10 g de levure de boulanger
- 4 œufs
- 50 à 80 g d'eau ou lait
- 120 g de beurre en pommade
- 250 g de farine

### Préparation

#### À faire la veille :

**Le matin :** Faire un levain en mélangeant à la main pendant une à deux minutes 50 g de farine, 50 g d'eau ou lait et une pincée de levure. Couvrir.

**Le soir :** Pétrir pendant 8 à 10 minutes l'ensemble de tous les ingrédients avec la préparation du matin sauf le beurre, à ajouter en dernier. Laisser la pâte au réfrigérateur toute la nuit en la couvrant.

#### Le lendemain matin :

Sortir la pâte 30 minutes avant de la travailler. Former une boule ou plusieurs de 450g sans trop les serrer. Malaxer pendant 30 minutes. Former votre tarte à suc' à la main en plusieurs fois dans une tourtière légèrement huilée (diamètre 28 à 30 cm). Dorer à l'œuf votre tarte et laisser reposer pendant 3 à 5h à température ambiante. Ajouter le sucre et de la crème fraîche avant enfournement à thermostat doux 180 à 200°.

*Découvrez d'autres recettes sur :*  
[www.ardennes-de-france.com](http://www.ardennes-de-france.com)

*Vos idées weekend sur :*  
[www.ardennes.com](http://www.ardennes.com)

**Cette recette vous est offerte par**



Recette de Jacques Sené, artisan boulanger pâtissier  
« Au Bon Pain » 17 rue de Mantoue 08000 Charleville-Mézières

Affranchir

SVP

---

---

---

---

---

---

Retrouvez les produits ardennais sur :

**[boutique.ardennes-de-france.com](http://boutique.ardennes-de-france.com)**