

RECETTE

TARTE AU CHUC'

CATÉGORIE:
SPÉCIALITÉ RÉGIONALE
NORD

CETTE DOUCEUR EST TYPIQUE DU NORD DE LA FRANCE ET DE LA BELGIQUE.
ELLE SE COMPOSE D'INGRÉDIENTS SIMPLES ET BON MARCHÉ.
UN PEU MOINS RICHE QU'UNE BRIOCHE CLASSIQUE.
L'HISTOIRE EST LIÉE AU NORD, RÉGION DE LA BETTERAVE SUCRIÈRE ET L'IMPLANTATION D'UNE PUISSANTE INDUSTRIE SUCRIÈRE APRÈS LA RÉVOLUTION.
UN PRODUIT QUE L'ON TROUVE DANS TOUTES LES BONNES BOULANGERIES.

INGRÉDIENTS :

OEUFS	200 G
EAU	400 G
SEL	20 G
LEVURE	40 G
FARINE	1000 G
SUCRE	100 G
BEURRE	200 G



MODE OPÉRATOIRE

Étape 1 : Pétrissage en 1ère vitesse de tous les ingrédients sauf le beurre.

Étape 2 : Pétrissage en 2ème vitesse durant 5mn.

Étape 3 : Incorporation du beurre en 1ère vitesse

Pointage :
45 minutes à température ambiante.

Division Mise en forme :
Format familiale : 250grs
Format individuelle : 80grs

Apprêt :
Environ 1h15

Garniture :
Variante : crème fraîche, cassonade, spéculoos...

Cuisson :
8mn à 210°