

TARTE AU SUCRE

Ingrédients

Pâte

2½ tasses de farine tout usage
1 tasse de beurre froid, coupé en petits cubes
½ cuillerée à thé de sel
eau glacée

Garniture:

4 tasses de cassonade
3 cuillerées à soupe de farine tout usage
2 tasses de lait évaporé
10 cuillerée à soupe de beurre, fondu
2 oeufs battus
1 cuillerée à thé d'essence de vanille

Pâte: Tamiser la farine et le sel. Incorporer le beurre froid à la farine avec les doigts ou avec un mélangeur de pâte jusqu'à ce que le mélange ait la taille de petits pois. Ajouter l'eau glacée par cuillerée et travailler pendant 2-3 minutes pour former une boule. Il faut travailler rapidement pour éviter que le beurre ramollisse. Envelopper la pâte dans du plastique, et la placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Garniture: Mêler la cassonade et la farine. Ajouter le lait évaporé, le beurre, les oeufs et la vanille. Bien mélanger.

Assemblage: Sur un plan de travail enfariné, rouler la pâte pour en faire une croûte d'environ 9 pouces de diamètre. Mettre la croûte au fond d'un plat à tarte. Verser la garniture dessus. Faire cuire dans un four préchauffé à 350°F pendant 30 à 35 minutes. Pour 8 personnes.

ACTIVITÉS

1. Quelle est la différence entre une pâte brisée, une pâte sablée, une pâte à choux et une pâte feuilletée? Laquelle est utilisée dans cette recette? Pourrait-on en utiliser une autre?
2. Sous quelles formes trouve-t-on le sucre?
3. De quelles plantes pourrait-on produire le sucre?
4. Qu'est-ce qu'on pourrait substituer au beurre pour faire une croûte de tarte?
5. Pourquoi utilise-t-on de l'eau glacée?

