

# Tarte Libouli

Préparation : 1 heure

Repos : 1 heure

Cuisson 45 minutes

Pour 8 personnes

Pour la pâte :

- 10g de levure fraîche
- 19cl de lait
- 250g de farine
- 1 œuf
- 60g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- ½ c à c de sel

Pour la crème libouli :

- 3 œufs
- 100g de sucre
- 50g de maïzena
- 60cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 1 c à s de gelée de pomme



Délayez la levure dans 3 c à c de lait tiède et laissez reposer 10 minutes.

Faites un puits dans la farine, déposez l'œuf, le beurre fondu, le sel et la levure. Mélangez et ajoutez le lait, puis pétrissez la pâte. Laissez-là reposer 1 heure dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air en la couvrant d'un torchon.

Pour la crème, fouettez les œufs et la moitié du sucre, puis ajoutez la maïzena. Chauffez le lait avec le reste du sucre, la gousse de vanille fendue en deux et après en avoir gratté les graines. Portez-le à ébullition et ajoutez-le au mélange précédent hors du feu. Remettez le mélange sur feu moyen et mélanger en continu. Dès que la crème épaisse, retirez du feu, versez dans un saladier, filmez-la au contact et laissez-la tiédir.

Étalez la pâte dans une tourtière de 24 cm de diamètre, beurrée, formez de gros bords, dorez avec le jaune d'œuf puis versez la crème. Lissez la surface et avec les chutes de pâte, formez un quadrillage et badigeonnez d'œuf.

Mettez au four 30 minutes à 210°C (th 7)

A la sortie du four, laissez tiédir et badigeonnez de gelée de pommes.