

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article344>

La Rubrique de Jeannine Cappy

# Retour aux sources

- Revue N°43 -

Date de mise en ligne : jeudi 18 juin 2009

---

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

---

-----Lors de la dernière assemblée générale du Â« Petit Journal Â», notre vénéré rédacteur en chef, commentant le contenu des articles de l'année écoulée, a qualifié la présente rubrique de Â« culinaire Â», domaine que j'ai quelque peu délaissé. Simple lapsus ou discret rappel à l'ordre ? allez savoir

-----Dans le doute et pour tenter de lui être agréable, ( on n'est jamais assez attentionné envers son rédacteur en chef), il m'a semblé que la galette au sucre [1] , dessert très populaire qui se décline de différentes façons, ferait un bon sujet pour cette rubrique.

### ***La plus simple et la préférée des enfants***

-----C'est une petite tarte biscornue, dorée, croquante, faite le plus souvent avec un reste de pâte brisée ou

feuilletée, étalé dans une tourtière, saupoudré de sucre, parsemé de quelques noisettes de beurre, décoré de jolis chevrons, à croire qu'elle a été inventée par André Citroën. Elle est malheureusement victime de temps en temps d'une véritable malédiction : Mise à cuire dans le four la dernière, après les belles tartes qui ont absorbé toute l'attention de la cuisinière (ou du cuisinier ), on a un peu tendance à ne se souvenir d'elle que quand l'odeur caractéristique de brûlé devient perceptible, hélas

### ***La galette ardennaise***

-----Composée d'une pâte briochée et d'une couverture à base de sucre, cette recette traditionnelle a plusieurs variantes. Si la façon de faire la pâte et les ingrédients qui la composent sont presque les mêmes dans tous les cas, la couverture change d'une recette à l'autre.

-----Diverses sortes de sucre peuvent être utilisés :



**La vergeoise** [2] brune ou blonde, sucre cristallisé issu d'un sirop de betteraves plus ou moins recuit.

**La cassonade** [3], est un sucre cristallisé extrait du jus de canne à sucre non raffiné.

**Le sucre** cristallisé blanc, à grains plus ou moins gros.

**La crème fraîche**, épaisse ou liquide, mais surtout pas allégée ! ou le beurre (ou les deux), quelquefois des oeufs.

A vous de combiner ces éléments pour faire Â« votre Â» galette ardennaise, mais pour pouvoir choisir, il faut tout essayer !

### ***Pour une grande galette***

#### **La pâte :**

250gr de farine, 2 oeufs, de 65 à 125 g de beurre, 1 demi verre de lait, 3 ou 4 morceaux de sucre ou même quantité de sucre en poudre, 1 pincée de sel, 15 à 20gr de levure de boulanger.

- Délayer la levure dans le lait tiède avec le sucre.

- Dans un saladier, mélanger la farine, les oeufs entiers, le sel, le lait avec la levure.

- Bien travailler la pâte, ajouter le beurre ramolli ou à peine fondu et travailler à nouveau. Au total, une quinzaine de minutes.

- La pâte doit se détacher du saladier et être souple et très malléable,

- La rouler en boule, couvrir d'un torchon et laisser gonfler au minimum une heure ( plus ou moins suivant la température ambiante) .

- L'étaler ensuite dans une tourtière beurrée, et la laisser lever à nouveau une heure ou deux.

### La garniture

- Quand elle est bien gonflée, répartir à la surface l'une ou l'autre des couvertures ci-dessous :

>-----Des petits morceaux de beurre et couvrir largement avec le sucre de votre choix.

>-----Un mélange de 3 ou 4 cuillères à soupe de crème fraîche et de sucre que vous aurez choisi, plus éventuellement quelques noisettes de beurre.

>-----Un oeuf mélangé avec de la crème fraîche, du sucre, quelques noisettes de beurre.

>-----Un jaune d'oeuf, une cuillère à soupe de lait, 70gr de vergeoise (ou autre sucre) mélangés et 15 gr de beurre dispersés en noisettes.

### La cuisson

-----Cuire à four moyen environ 20 minutes

- *La couverture ne doit pas être mise tout à fait jusqu'au bord (risque de coulure).*

- *La pâte peut être faite la veille. La laisser monter une fois, puis la rabaisser en la tapotant, la couvrir et la mettre au frigo jusqu'au lendemain. Outre qu'elle est bien reposée, comme elle est froide, elle peut être étendue facilement au rouleau à pâtisserie. Tenir compte dans ce cas, qu'elle aura besoin de plus de temps pour lever une seconde fois.*

-----Mangée tiède avec un bon café, que ce soit au petit déjeuner, au goûter ou en dessert, vous m'en direz des nouvelles.

J'espère vous avoir donné envie de mettre la main à la pâte !

-----Ces tartes au sucre ne sont pas l'apanage des Ardennes. Elles sont aussi une spécialité du Nord (la tarte au suc'roux) et de la Belgique, là où l'on cultivait les betteraves, la vergeoise est (ou était) le plus souvent utilisée. La Bresse également a sa Â« tarte bressane Â» qui rappelle Â« l'ardennaise Â» .

---

[1] Tarte ou galette ? Question récurrente, en fait, ça dépend des régions ! En Argonne, si on en croit nos historiens locaux, la tarte est « recouverte » Dans le cas présent, comme il s'agit gâteau plat, il s'agit bien d'une galette

[2] La vergeoise doit son nom aux anciennes formes à sucre, « les vergeoises », employées pour couler les pains de sucre.

[3] Par un abus de langage, la vergeoise est quelquefois appelée à tort cassonade.