

Ingrédients

- * 600 g de farine
- * 160g de sucre en poudre
- * 1 paquet de levure de boulanger
- * 100g de beurre
- * 20cl de lait
- * 4œufs
- * 1 pincée de sel
- * 4 cuillères à soupe de Fleur d'oranger,(citron, ou autre parfum)

Préparation

Réhydrater la levure dans 2 cuillères a soupe de lait a peine tiède maxi 30°(afin de ne pas tuer les levures)

Faire fondre le sucre et le beurre dans la lait restant.(attention là aussi a la température)
Mettre la farine dans le pétrin, faire un puits dans le milieu de la farine, et y déposer la levure réhydratée, mélanger un peu avec une spatule.

Ajouter: le beurre fondu avec le sucre, les œufs, l'eau de fleur d'oranger, et la pincée de sel.
Pétrir pendant 15 a 20 minutes.

Couvrir la pate, et la laisser lever pendant 2,3 voir 4 heures, cela en fonction de la température ambiante.(pour ma part, l'hiver, c'est dans le four thermostat 30°)

La faire tomber juste en appuyant dessus avec le dot de la main, et la remettre a lever pendant.....surveiller

Mettre cette pate dans un grand moule a tarte avec un verre au milieu,(attention, ca colle pas mal) couvrir, et laisser lever a nouveau.

Enfourner dans four préchauffé a 180°, laisser cuire pendant 15 a 20 minutes, surveiller la couleur.

A la sortie, saupoudrer de sucre.