



Samedi 4 et dimanche 5 octobre 2025

**GLISY fête la
St Léger et le picard**



La tarte à l'badrée

Préparation : 30 minutes **Cuisson** : 30 minutes



Ingrédients :

Une pâtisserie rustique picarde dégustée depuis le 16ème siècle. La "badrée" est une crème au goût de flan, qui peut être garnie avec des fruits (pommes, pruneaux...)

Pour la pâte : 250 g de farine, 75 g de sucre, 65 g de beurre, ½ sachet de levure de boulanger, 25 cl de lait, 1 œuf, 1 pincée de sel ou sel fin

Pour l'badrée : 50 cl de lait, 60 g de sucre en poudre, 35 g de farine, 25 g de fécule de maïs, 1 sachet de sucre vanillé, 1 œuf

Option avec des pommes : les précuire en petits morceaux avec du sucre vanillé

CONFECTION :

Mettre dans une casserole le lait, le sucre, le beurre et le sel et faire tiédir.

Verser la farine dans un saladier, y creuser un puits pour y mettre l'œuf.

Incorporer le lait-beurre-sucre tiédi. Mélanger avec soin et ajouter la levure. Laisser la pâte au repos, une bonne heure, afin qu'elle double de volume.

Cette pâte doit être assez liquide. Versez-la dans un moule à tarte beurré et fariné, et modelez avec le poing et un peu de farine.

Passer ensuite à l'badrée : dans un saladier, mélanger farine et maïzena avec un petit verre de lait prélevé dans la quantité de lait prévue.

Mettre le reste du lait dans une casserole avec le sucre semoule et le sucre vanillé et faire bouillir. Verser sur le mélange lait froid-maïzena-farine et ajouter l'œuf battu.

Remettre le tout en casserole et faire épaissir 5 à 6 minutes en remuant. Verser dans moule et placer dans un four préchauffé à 200 °C environ 30 minutes.



Samedi 4 et dimanche 5 octobre 2025

**GLISY fête la
St Léger et le picard**

La tarte à chuke



Préparation : 35 minutes Cuisson : 20 minutes



Ingrédients :

Pour la pâte à brioche : 500 g de farine, 50 g de sucre, 100 g de beurre ½ sel, 20 gr de levure de boulanger fraîche, 160 gr de lait, 2 œufs

Pour la dorure : 10 cl de crème liquide, 4 c à s de vergeoise, 50 gr de beurre coupé en morceaux, 1 jaune d'œuf

PREPARATION DE LA PATE BRIOCHEE

Faire tiédir le lait. Ajouter la levure, le sucre et bien mélanger.

Dans un saladier, ajouter la farine, les œufs et les mélanger avec lait, levure et sucre.

Pétrissez le mélange avec un batteur pendant 5 min à vitesse moyenne.

Ajouter le beurre coupé en morceaux et pétrissez jusqu'à ce qu'il soit complètement intégré à la pâte.

Laisser reposer avec un torchon sur le saladier, à température ambiante pendant 2h.

LA DORURE :

Préchauffez le four à 200°C.

Dégazez la pâte et formez un pâton homogène.

Abaissez la pâte et déposez-la dans une moule à tarte. Saupoudrez de vergeoise. Mélangez la crème et le jaune d'œuf. Badigeonnez la tarte du mélange. Ajoutez des morceaux de beurre à différents endroits de la tarte.

Cuisez le tout pendant 20 min.



Samedi 4 et dimanche 5 octobre 2025

**GLISY fête la
St Léger et le picard**



La tarte au Libouli



Préparation : 1h et 3h de repos **Cuisson** : 25 minutes

Ingrédients :

Pour la pâte briochée : 8cl de lait ; 250 gr de farine ; 25 gr de sucre ; 25 gr de levure de boulanger ; 1 œuf ; 1 pincée de sel ; 50 gr de beurre.

Pour la crème au Libouli : 50 cl de lait ; 100 gr de sucre ; 1 gousse de vanille ; 2 jaunes d'œuf ; 25 gr de farine ; 15 gr de beurre, 20 gr de fécule de maïs

Pour la finition : 1 jaune d'œuf ; 1 c à s de vergeoise brune

LA PREPARATION DE LA PATE BRIOCHEE

Faites tiédir le lait et ajoutez la levure. Versez la farine dans un saladier. Réalisez un puits en son centre. Déposez le sucre et une pincée de sel. Versez le mélange de lait et levure puis mélangez avec les doigts.

Ajoutez l'œuf et le beurre fondu. Formez une boule sans trop travailler la pâte. Laissez reposer 3 heures à température ambiante.

LA PREPARATION DE LA CREME AU LIBOULI

Dans une casserole, versez le lait et ajoutez les graines d'une gousse de vanille fendue. Portez à ébullition. Fouettez ensuite 2 jaunes avec le sucre, ajoutez la maïzena et la farine sans cesser de fouetter. Enlevez la gousse de vanille et versez le lait. Poursuivez la cuisson en fouettant jusqu'à obtenir un mélange épais. Versez dans un plat, puis rajoutez le beurre et mélanger de nouveau.

Laissez refroidir.

LE MONTAGE DE LA TARTE AU LIBOULI

Préchauffez le four à 180°C.

Farinez légèrement le plan de travail. Roulez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Tapissez un moule à tarte de papier cuisson. Déposez la pâte, retirez le surplus et gardez bien les restes de pâte. Ils serviront à décorer le dessus avec des stries en losange.

Repliez la pâte vers l'intérieur afin de réaliser un « gros bord ». Ajoutez la crème et saupoudrez de vergeoise. Étalez le reste de la pâte, découpez de fines lanières et déposez-les sur la crème. Fouettez un jaune d'œuf et dorez la pâte. Placez au four pendant 25 minutes.