

Recette des « Tartelettes de Laeken »

Historique : Arthur Cosyn dans un court chapitre de son livre « Laeken ancien et moderne », publié en 1904, consacre un petit chapitre à la kermesse et aux guinguettes laekenoises. Il cite Guillaume de Wautier (« Remarques curieuses sur la ville de Bruxelles ») : « Il y avait alors (1810) à Laeken, plusieurs guinguettes « où l'on peut se régaler de certaines petites tartes ou flans, dont on fait grand débit ». Cosyn ajoute : « C'est une allusion, je suppose, aux fameuses tartes locales, qu'on vendait encore, il y a quelques années, aux portes de l'église. C'était des tartelettes panachées, moitié riz, moitié prunes. De là, le proverbe: *Half en half, gelijk de taarten van Laeken*».

Quelle pâte était utilisée ? Comment était préparé le riz ? Les prunes ? Nous n'en savons rien, mais cela ne nous empêche pas de vous proposer cette recette, dont le résultat a semblé plaire au public, qui a eu la chance d'y goûter le 30 décembre dernier.

Ingrédients pour 8 tartelettes.

- **Pour la pâte Brisée:** 250 gr. de farine tamisée - 100 gr. de beurre ramolli – 1 jaune d'œuf – 1 peu d'eau – 1 pincée de sel.
- **Pour le riz :** ½ verre de riz rond (+/- 85 gr) – ¼ l. de lait entier – ½ bâton de vanille, fendu dans le sens de la longueur – 20 cl. de crème fraîche entière – ½ verre de sucre semoule (+/- 80 gr.) - une pointe de safran.
- Du corin de prunes – des haricots secs – du papier sulfurisé – du film alimentaire - 8 formes à tartelettes (de diamètre d'environ 10 cm).

Commencer par préparer le riz au lait :

- Chauffer le lait sans le laisser bouillir et y verser le riz quand il est bien chaud.
- Baisser immédiatement la source de chaleur sur le minimum (L'usage d'un répartiteur de chaleur pour le gaz est un atout).
- Laisser cuire ¾ d'heure environ et remuer de temps en temps.
- Quand le riz est cuit, ajouter le sucre, laisser tiédir.
- Ajouter alors la crème fraîche, préalablement battue, et bien mélanger.
- Le riz doit être bien moelleux.

Préparer ensuite la pâte Brisée :

- Disposer la farine en fontaine sur le plan de travail et y ajouter le beurre ramolli, coupé en morceaux, ainsi qu'une pincée de sel.
- Sabler du bout des doigts.
- Disposer à nouveau en fontaine et ajouter le jaune d'œuf.
- Malaxer délicatement, du bout des doigts et ajouter un peu d'eau, petit à petit, selon les besoins. Il ne faut pas trop travailler la pâte pour éviter qu'elle ne devienne trop dure et cassante.

- Former une boule et l'envelopper de film alimentaire.
- Laisser reposer la pâte au frais, une trentaine de minutes au minimum.

Réalisation des tartelettes :

- Abaisser la pâte au rouleau et découper 8 rondelles un peu plus larges que les 8 formes à tartelettes.
- Placer la pâte dans les formes. L'utilisation de matière grasse dépendra des formes utilisées.
- Piquer la pâte de quelques coups de fourchette.
- Placer du papier sulfurisé, découpé à bonne mesure dans toutes les formes et les remplir de haricots secs pour éviter la déformation de la pâte.
- Laisser cuire +/- 15 minutes dans un four à 180°C.
- Retirer les tartelettes du four et ôter le papier sulfurisé ainsi que les haricots secs, qui pourront resservir pour plusieurs fournées de tartelettes.
- Remplir les tartelettes de riz et de corin de prunes et les remettre au four (180°C) pendant 15 minutes.
- Les laisser ensuite sous le grill 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le riz se colore.

N'ayant aucune indication historique quant à la manière dont riz et corin étaient placés, nous vous proposons ces 5 versions « *Half en half* » :



Côte-à-côte



Prunes au-dessus

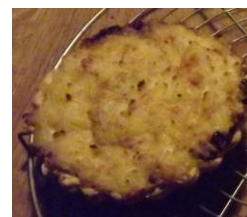


Riz au-dessus



Prunes et riz mélangés

Panaché



Bon appétit !

Martine Codémus et Georgette Van Hees