

Melktert d'Afrique du Sud

Proposée par : TWAKMUIS



(1)

Fait partie des recettes préférées de 7 chef(s)

Facile

 Prêt en : **1 heure 20 minutes**

Photo de : estelle

C'est la légendaire recette de Melktert (tarte au lait) de ma grand-mère.

Une recette gagnante ! Un dessert traditionnel d'Afrique du Sud, très facile à préparer.

Ingrédients

Nb de personnes : 8

- 45 g de beurre fondu
- 200 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œuf
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 1 l de lait
- 3 blancs d'œuf
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de sucre en poudre

Méthode de préparation

Préparation : 30 minutes | Cuisson : 50 minutes

¹ Préchauffer le four à 190°C. Graisser un moule à tarte.

² Dans un grand bol, battre ensemble le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les jaunes d'œufs et battre. Incorporer

la farine, la levure et le sel et bien mélanger. Ajouter la vanille et le lait. Dans un autre bol, monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à la formation de pics solides. Ajouter à l'autre mélange et mélanger doucement à la cuillère de bois. Verser dans l'assiette à tarte et saupoudrer le dessus avec le mélange sucre en poudre et cannelle.

3 Cuire au four 25 minutes, puis réduire la température à 165°C. Cuire encore 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le centre soit figé. Servir chaud ou froid.

Retour à : [Tarte au lait facile \(melktert\)](#)
[Imprimer](#)

Tarte au lait facile (melktert)

Proposée par : anton

FRANCE
allrecipes!



(0)

Facile

 Prêt en : **1 heure 20 minutes**

Photo de : anton

Cette tarte est inspirée du fameux dessert sud-africain. Elle est délicieuse dégustée froide. Accompagnez-la de fruits frais ou d'un coulis de fruits rouges.

Ingrédients

Nb de personnes : 16

- 1 pâte à tarte brisée du commerce
- 4 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 115 g de beurre doux fondu
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille
- 35 cl de lait ribot (ou babeurre)

- Du sucre roux

Méthode de préparation

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 1 heure

¹ Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7/8).

² Foncer un moule à tarte avec la pâte brisée et la faire cuire à blanc pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Prendre un saladier et y battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir un mélange léger et crémeux. Incorporer la farine puis le beurre.

³ Ajouter enfin le lait ribot et l'extrait de vanille et fouetter vigoureusement, jusqu'à homogénéité. Verser sur le fond de tarte précuit et saupoudrer le tout de sucre roux.

⁴ Réduire la température du four à 160°C (thermostat 5/6) et enfourner la tarte pendant 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que l'appareil soit cuit et que le dessus de la tarte soit légèrement dorée.

⁵ Laisser refroidir et placer au réfrigérateur. Servir frais.

Kaak d'Afrique du Nord



30 min

Difficulté:

é:



Ingrédients (8 personnes):

400g de farine de blé

100g de farine de riz

150 g de sucre

1 ½ c/soupe de sésame

1 ½ c/soupe d'anis mixé

1 ½ c/soupe de graines de fenouil mixées

½ zeste de citron

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

10 cl d'huile de tournesol ou mieux de sésame

100 g de crème fraiche liquide
50 ml d'eau de fleur d'oranger
50ml d'eau ou de lait

Préparation:

Mettre dans un robot toutes les matières solides, mélanger puis ajouter tout ce qui est liquide.

Mélanger pour en faire une boule.

Débarrasser sur une planche farinée.

Aplatir au rouleau sur ½ cm. Faire des rond avec un emporte pièce et j'ai pris le bout du vide pomme pour le rond central.

Préchauffer le four à 180°.

Déposer vos kaaks sur une plaque avec un papier sulfurisé ou un tapis silicone.

Mettre de l'eau de fleur d'oranger dans un petit ramequin. Avec un pinceau humidifier le dessus des kaaks et saupoudrer de sésame et enfourner pour 30 minutes.