



FICHE RECETTE

Tarte à masteilles traditionnelle d'Ath

Spécialité emblématique de la cité des Géants, la tarte à masteilles - aussi appelée « tarte Gouyasse » - accompagne traditionnellement la Ducasse d'Ath. Sa garniture aux masteilles, au lait, aux œufs, aux macarons et aux amandes révèle une texture fondante, généreuse et profondément ancrée dans le patrimoine local.

Ingrédients | Pour 4 personnes

- 1 pâte brisée pur beurre
- 3 à 4 petites masteilles d'Ath (180 à 200 g)
- 500 ml de lait entier
- 3 œufs fermiers
- 80 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de macarons aux amandes, sans noix de coco
- 35 g de poudre d'amandes
- 15 g d'amandes effilées
- 1 petite pincée de sel
- 20 g de raisins secs et un peu d'eau tiède (facultatif)
- Un peu de beurre pour la platine

Préparation

- 1 Si vous utilisez des raisins, laissez-les gonfler 20 minutes dans un peu d'eau tiède, puis égouttez-les soigneusement.
- 2 Cassez grossièrement les masteilles dans un saladier, sans les réduire en poudre. Faites tiédir le lait, versez-le dessus et laissez-les s'imbiber 20 à 30 minutes.
- 3 Écrasez la préparation à la fourchette ou au presse-purée. Conservez quelques petits morceaux pour préserver une texture légèrement rustique.
- 4 Ajoutez les macarons émiettés, le sucre, le sucre vanillé et la poudre d'amandes. Mélangez soigneusement.
- 5 Incorporez les œufs un à un, la pincée de sel et, éventuellement, les raisins. La garniture doit être souple et onctueuse ; ajoutez un peu de lait si elle paraît trop compacte.
- 6 Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez une platine de 22 à 24 cm, foncez-la avec la pâte et piquez le fond à la fourchette.
- 7 Versez la garniture, égalisez la surface et répartissez les amandes effilées.
- 8 Enfouez 35 à 40 minutes. La surface doit être bien dorée et le centre encore légèrement souple, mais non liquide. Couvrez de papier cuisson si la tarte colore trop vite.
- 9 Laissez refroidir, puis réservez au réfrigérateur au moins 2 heures. Sortez la tarte 20 minutes avant de la servir, fraîche ou à température ambiante.

Informations de préparation

Personnes	4
Préparation	30 min
Cuisson	35 à 40 min
Repos	2 h 30
Difficulté	Facile
Coût	Abordable
Saison idéale	Fin août - début septembre

Produits à privilégier

- Masteilles confectionnées par un boulanger de la région d'Ath.
- Lait entier, beurre et œufs provenant d'une ferme du Hainaut.
- Farine issue d'un moulin régional pour une pâte maison.
- Ingrédients achetés auprès d'un producteur ou d'un commerce en circuit court.

Conseils & alternatives

Alternatives et astuces

- Les raisins secs sont facultatifs : certaines familles athoises en ajoutent, d'autres non.
- La pâte brisée peut être remplacée par une pâte feuilletée pur beurre.
- Quelques gouttes d'arôme naturel d'amande amère peuvent renforcer la saveur de la garniture.
- Ne mixez pas finement les masteilles : une légère irrégularité préserve le caractère familial de la tarte.
- Adaptez légèrement la quantité de sucre au degré de sucrosité des macarons.

Accompagnements et dressage

- Servir avec un café, un thé noir peu parfumé, quelques amandes torréfiées ou une petite cuillerée de crème fraîche fermière non sucrée.
- Accord traditionnel : un Bourgogne rouge léger, fruité et peu tannique, ou un pinot noir souple.
- Un vin blanc moelleux ou un vin effervescent demi-sec du Hainaut convient également.
- Dressage : présenter la tarte entière sur un plat sobre, puis servir chaque part sur une assiette claire avec quelques amandes effilées.

Origine et références

La tarte à masteilles est une spécialité propre à la ville d'Ath. L'existence d'une « tarte d'Ath » serait attestée dès 1529, tandis que la dénomination « tarte Gouyasse », en référence à Goliath, apparaît en 1810. Sa composition ancienne, notamment à base de fromage, de noisettes et de beurre, a progressivement évolué vers la recette actuelle aux masteilles, au lait, aux œufs, aux macarons et aux amandes.

-  Elle se déguste principalement durant la Ducasse d'Ath, entre la fin août et le 8 septembre, traditionnellement après le combat entre David et Goliath.

Sources : Office de tourisme d'Ath, Gastronomie du terroir ; J.-P. Ducastelle, La Ducasse d'Ath, 1994 ; P. Ronvaux, Il était une fois la tarte Gouyasse..., 1999.

Conseils de service et conservation

- Préparer de préférence la tarte la veille : sa garniture se raffermir et ses arômes se développent.
- Si la garniture paraît trop liquide, la laisser reposer quelques minutes avant de la verser sur la pâte.
- Conserver la tarte couverte au réfrigérateur et la consommer idéalement dans les 48 heures.
- La sortir environ 20 minutes avant la dégustation pour retrouver pleinement son fondant et ses arômes.