

TARTE AU SUCRE



Ingrédients pâte :

250 g de farine
50 g de beurre mou
50 g de sucre
1 œuf
4 g de levure sèche de boulanger
10 cl de lait tiède
1 pincée de sel

Ingrédients garniture :

100 g de sucre ou cassonade
20 g de beurre
2 œufs (petits)
8 cl de crème fraîche entière liquide

- Pour la pâte à brioche : dans un bol mélangez le lait tiède avec la levure et 1 cs de sucre. • Dans le bol du robot versez la farine, le sel, le sucre restant, le beurre mou coupé en dés et l'œuf, commencez à travailler la pâte puis incorporez le mélange lait et levure. Mélangez jusqu'à obtenir une boule (pétrir environ 10 minutes).
- Laissez lever à couvert pendant 1h30 dans un endroit chaud.
- Dégazer la pâte pour former une boule et l'étalez directement dans un moule à tarte ou à manquer préalablement beurré (attention à ne pas prendre un moule à fond amovible car la garniture risque de couler), laissez encore lever à couvert pendant 1h.
- Préchauffez le four thermostat 6 (180°C).
- Piquez la pâte avec les doigts (sur 1/2 de l'épaisseur) et répartissez dessus le sucre et le mélange crème et œuf, disposez dessus quelques noisettes de beurre.
- Enfourez et laissez cuire pendant environ 25 - 30 minutes dans le four thermostat 6 (180°C).
- Démoulez la tarte encore tiède car elle risque d'attacher au fond du moule avec le sucre.