



Tartes

Tarte au sucre



2h45 **15 min** **30 min** **2h** **521**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Sucre semoule**
12 cl **Lait demi-écrémé**
10 g **Levure de boulanger**
300 g **Farine**
1 pincée(s) **Sel**

Garniture

90 g **Sucre roux**
30 g **Crème fraîche épaisse**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte à tarte

- 1 Blanchir l'oeuf avec le sucre.
- 2 Verser la farine en plusieurs fois et mélanger avec la levure et le lait.
- 3 Pétrir quelques instants puis étaler dans le moule.
- 4 Couvrir d'un torchon et laisser reposer 1h30 à 2 heures dans un endroit assez chaud.

Étape 2

Réalisation et cuisson de la tarte

- 1 Mélanger la crème et l'oeuf dans un bol.
- 2 Verser ce mélange sur la pâte à tarte et bien l'étaler sans aller trop près des bords.
- 3 Saupoudrer avec la cassonade.
- 4 Disposer par dessus le beurre coupé en petits morceaux.
- 5 Enfourner la tarte dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant environ 30 minutes en surveillant bien la cuisson.

Étape 3

Dressage

- 1 Laisser la tarte tiédir et servir de suite.