Tartes

Tarte au sucre

2h45	15 min	30 min	2h	521
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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 3

Dressage

1 Laisser la tarte tiédir et servir de suite.