

TARTE AU SUCRE (pour un moule à tarte de diamètre 28 cm)

- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20 g de levure fraîche
- 120 g de beurre
- 20 cl de lait
- 400 g farine
- 2 oeufs

Pour la garniture : - 50 g beurre
- 50 g sucre

- Mélanger le sucre et le beurre fondu.
- Tiédir le lait et y faire dissoudre la levure
- Mélanger lait/levure avec sucre/beurre
- Ajouter la farine et la levure puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Beurrer le moule à tarte et y répartir la pâte obtenue
- Couvrir d'un torchon et laisser monter la pâte pendant 2 heures
- Préchauffer le four à 240°C
- Parsemer les 50g de beurre sur la tarte , ainsi que les 50g de sucre
- Enfourner pour 10 min

Bon Appétit

