

La tarte au sucre



1^{ère} phase : 100g de farine, 135g d'eau tiède, ½ cube de levure de boulanger, 1 CàS de sucre, 1 CàC de sel.

2^{ème} phase : 150g de farine, 25g d'huile.

3^{ème} phase : 1 œuf, 2 CàS de crème liquide, 80g de vergeoise ou cassonade, 30g de beurre demi sel.

1^{ère} phase :

- ✓ Mélanger les ingrédients au fouet pour obtenir une pâte liquide.
- ✓ Laisser reposer 10 minutes.

2^{ème} phase :

- ✓ Ajouter la farine et l'huile au 1^{er} mélange. Bien pétrir pour former une pâte homogène et non collante (ajouter de la farine si la pâte est collante).
- ✓ Laisser reposer 20 minutes.
- ✓ Huiler un plat à tarte et étaler la pâte à la main à l'intérieur du plat.
- ✓ Laisser lever pendant 45 minutes.

3^{ème} phase :

- ✓ Préchauffer le four à 160°C.
- ✓ Faire des trous dans la pâte à l'aide des doigts (pour que le crème et le sucre aille bien dans la tarte et non sur les bords).
- ✓ Mélanger l'œuf, la crème et le sucre. Faire couler le mélange sur la pâte.
- ✓ Ajouter au-dessus le beurre en petits morceaux.
- ✓ Mettre au four à 160°C pendant 30 minutes.