Tarte moelleuse au sucre







Temps de préparation 30 mn/2h30 de repos de la pâte



coût



Temps de cuisson

Ingrédients pour la pâte:

100ml de lait 2 œufs 80 gr de beurre 300 gr de farine 15 gr de levure fraîche 1 pincée de sel

Ingrédients pour la garniture:

1 œuf 3 c à soupe de crème épaisse 80 gr de cassonade 40 gr de beurre



Recette:

- 1- Mélanger la levure avec 3 c à soupe de lait tiède.
- 2- Placer la farine dans un saladier, creuser une fontaine et déposer au centre la levure, le sel, les œufs et le reste de lait. Bien mélanger puis incorporer le beurre coupé en dés. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne soit plus collante. Cela peut prendre 10 mn.
- 3- Couvrir la pâte d'un torchon et laisser reposer 1h30 à température ambiante.
- 4- Pétrir de nouveau la pâte quelques secondes pour en chasser l'air, la déposer sur un plan fariné, l'étaler en forme de disque et la placer dans un moule à tarte beurré et fariné. Laisser reposer 1h.
- 5-Préchauffer le four à 180° th 6/7
- 6- Mélanger la crème et l'œuf. Former des trous avec le doigt sur toute la surface de la pâte et verser le mélange crème œuf. Saupoudrer de cassonade et ajouter des dés de beurre. Enfourner pour 30 mn. Démouler après refroidissement.

Les conseils du chef:

Il est important de respecter le temps de repos de la pâte. On peut remplacer la cassonade par un sucre roux

Les conseils du sommelier:

Un Champagne rosé ou une bière aux fruits rouges

NO	TE:	5:	 																					