

# Tarte au sucre



## Ingrédients :

Pour la pâte :

- 90 g de beurre
- 150 g de lait
- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 1,5 cuillère à soupe de sucre
- 300 g de farine
- 2 oeufs

Pour la garniture :

- 1 oeuf
- 3-4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide (j'ai versé à l'oeil)
- 10 gr de beurre
- 100 gr de cassonade
- cannelle

## Préparation :

1. Mettre dans le bol 90 g de beurre coupé en petits morceaux.
2. Ajouter le lait, la levure fraîche émiettée et le sucre.
3. Programmer 3 minutes, 37° C, vitesse 2.
4. A l'arrêt de la minuterie ajouter 300 g de farine et 2 oeufs.
5. Programmer 2 minutes en modes pétrin.
6. Verser le contenu du bol dans un moule à tarte chemisé de papier sulfurisé en étalant la pâte à l'aide de la spatule.
7. Réserver dans un endroit chaud pendant 2 heures.
8. Préchauffer le four à 220°C fonction convection naturelle.

9. Faites des trous dans la pâte avec une fourchette. Répartissez-y la cassonade, ainsi que le beurre coupé en dés.
10. Dans un bol, battre l'oeuf et la crème fraîche et la cannelle. Verser ensuite délicatement cette préparation sur la pâte.
11. Enfourner pour une vingtaine de minutes, le dessus doit être légèrement doré.