

23 janvier 2013

Tarte au sucre

Pâte Brisée: **Une quantité de farine: 250 g**
La moitié de farine en beurre: 125 g
La moitié de beurre en eau : 60 ml

Pétrir avec les doigts, le beurre et la farine.

Ajouter l'eau et pétrir pour obtenir une boule de pâte.

Etaler sur du papier sulfurisé et piquer avec une fourchette.

Préchauffer le four à 180°

Précuire la tarte 15 minutes.

Pendant ce temps, préparer la garniture:

- ◇ **20 cl de crème**
- ◇ **2 œufs**
- ◇ **200 g de cassonade.**

Battre les œufs et la crème.

Verser la cassonade en pluie.

Verser la garniture sur le fond de tarte et remettre à cuire 15 minutes.

Quand ça commence à caraméliser, c'est cuit.

Déguster tiède

Participants:

Bernard

Luc

Aurore

Dominique

Sabine

Guillemette

Nathalie-Sophie

Guillaume

Loreline

Xavier

Barbara

Johanna

Bénédicte

Françoise

