

Tarte à la cassonade

Recette pour 1 tarte de 25 cm de Ø :

400 g de pâte à tarte
200 g de sucre cassonade clair ou foncée
20 g de beurre de laiterie sans sel

3 jaunes d'œufs
100 g de crème fraîche
50 g de lait entier

} **Battre ensemble**

Application :

Beurrer la platine à tarte
Foncer la tarte
Piquer le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette
Dorer les bord avec de la dorure
Verser le sucre au centre
Etaler le sucre sans en mettre sur les bords de la tarte
Partager le beurre en 7 noisettes
Poser les noisettes de beurre sur le sucre
Laisser lever la tarte
Préparer la composition du jus à tarte

Verser le jus sur la tarte juste avant l'enfournement

Cuisson :

± 20' à 220°C

Bon appétit

