

Tarte au sucre

Recette pour 1 tarte de 24 cm de Ø :

450 g de pâte à tarte

± 250 g de sucre S° (impalpable)

± 20 g de beurre de laiterie sans sel

2 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 le bord avec de la dorure

Verser le sucre au centre

Étaler le sucre sans en mettre sur le bord 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

Variante :

La tarte peut se faire avec du sucre S²

Verser le jus sur la tarte juste avant l'enfournement

Cuisson :

± 20' à 220°C

Bon appétit

