

## Tarte au sucre



Originnaire du Nord de la France et de la Belgique, on retrouve aussi la tarte au sucre aux États-Unis, dans l'Indiana où elle prend le nom de "Sugar Cream Pie". En cuisant, elle prend la couleur du caramel, dégageant un arôme irrésistible...

### Ingrédients

250 grammes de farine tamisée  
10 grammes de levure de boulanger  
80 grammes de beurre  
200 grammes de cassonade ou de sucre non raffiné  
2 œufs entiers + 3 jaunes d'œufs  
100 ml de crème fraîche  
5 ml de lait  
1 cuiller à soupe de sucre blanc  
1 pincée de sel

### Préparation

1. Faire légèrement chauffer le lait et y dissoudre la levure et le sucre blanc. Mélanger soigneusement.
2. Ajouter le beurre ramolli, la farine, le sel, puis les 3 jaunes d'œufs.
3. Travailler énergiquement la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle du fond du ravier.
4. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer la pâte pendant 40 minutes dans un endroit tiède.
5. Étendre la pâte dans un moule à tarte beurré et la recouvrir de cassonade. Laisser reposer 20 minutes.
6. Battre les deux œufs en omelette. Ajouter la crème et verser sur la cassonade.
7. Faire cuire au four préchauffé à 220°C pendant 15 minutes.
8. Baisser la température à 150°C et laisser cuire encore pendant 30 minutes.
9. Servir tiède.

**Bon appétit!**