

Ma boîte à recettes

[Imprimer la recette](#)

••• Tarte au sucre de Virginie



Recette réalisée avec :



Ingrédients :

1 rouleau de pâte à tarte brisée
10cl de litre de lait
1 œuf
150g de cassonade La Perruche
Une noix de beurre pour le moule

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15 min

Préparation :

Pré chauffer le four à 180° (th 6).

Etaler la pâte dans un moule à tarte beurré. La piquer à l'aide d'une fourchette. Saupoudrer de cassonade la Perruche, jusqu'à 1cm/1,5cm d'épaisseur.

Battre légèrement l'œuf dans le lait, verser sur le sucre.

Laisser cuire au four environ un quart d'heure. Arrêter la cuisson lorsque le sucre est légèrement en ébullition.

Site réalisé par [akoa](#)