

Ma boîte à recettes

[Imprimer la recette](#)

••• Tarte au sucre



Recette réalisée avec :



Ingrédients :

250g de farine tamisée
165g de beurre
10cl de litre de lait + 4 cuil. à café
10g de levure du boulanger
2 œufs
160g de Saveur vergeoise blonde
1 pincée de sel

Temps de préparation : 30 min + 3h de repos

Temps de cuisson : 20 à 30 min

Préparation :

Pré chauffer le four à 240° (th 8).

Délayer la levure et 10g de saveur vergeoise, dans 10cl de lait tiède. Laisser reposer.

Dans un saladier, verser la farine, 125g de beurre ramolli, un œuf et le sel. Bien mélanger puis, ajouter la levure délayée et amalgamer du bout des doigts. Former une boule et laisser reposer une heure, dans un endroit tiède.

Baisser la pâte, au rouleau en garnir un grand moule à tarte. Laisser, à nouveau reposer deux heures dans un endroit tiède. Elle doit doubler de volume.

Dans un récipient mélanger le reste de la Saveur vergeoise, avec les quatre cuillères à soupe de lait. Ajouter l'œuf. Bien travailler.

Quand la pâte a doublé de volume, la parsemer de noisettes du beurre restant, et verser la préparation sur le fond de tarte, enfourner et faire cuire 20 à 30 min.