Tarte au sucre

Recette de la meilleure tarte au sucre. Une galette répandue dans le Nord de la France et en Belgique.

Difficulté: Facile

Préparation: 00h15

Cuisson: 00h20

Temps total: 00h35

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 330 g. de farine
- 60 g. de sucre
- 2 œufs
- 130 ml. de lait
- 80 g. de beurre
- 1 cube de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- Sucre et beurre pour mettre sur le dessus

Préparation

- 1. Faites fondre le beurre 1 minute au micro-onde.
- 2. Mélangez la farine, le sucre, le beurre fondu, les œufs, le lait et le sel dans un saladier. Recouvrez d'un torchon. Laissez reposer pendant 1h30.
- 3. Etalez la pâte dans une tourtière. Laissez reposer 30 minutes. Préchauffez votre four à 180°.
- 4. Ajouter des petits morceaux de beurre et du sucre à votre convenance sur le dessus de la tarte. Enfournez pendant 20 minutes à 180° .
- 5. A déguster avec un bon café.