

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. Enfourez pendant 20 minutes à 180°.
5. A déguster avec un bon café.