**Tarte au sucre**



* **Temps de préparation :** 25 mn
* **Temps de cuisson :** 25 mn
* **Temps de repos :** 30 mn
* **Budget :**Bon marché
* **Difficulté :**Très facile

**Ingrédients pour Tarte au sucre**

200 gr de farine, 15 gr de levure fraîche, 50 gr de beurre, 20 gr de sucre semoule fin, 3 œufs, 1dl de lait tiède, 250 gr de cassonade (ou autre sucre : roux ou blanc), 10 cl de crème fraîche.

**Préparation pour Tarte au sucre**

Délayer la levure dans le lait tiédi. Mettre la farine dans un plat, saler et faire une fontaine.
Ajouter la levure délayée dans le lait, l'œuf battu et le sucre. Mélanger le tout. Ajouter le beurre fondu petit à petit. Bien pétrir la pâte, ensuite, la laisser reposer 30 min.
Saupoudrer la table de travail de farine et étaler la pâte au rouleau en lui donnant la forme de la platine à tarte. Beurrer et fariner la platine. Garnir la platine avec la pâte jusqu'à la partie supérieure du bord. Piquer la pâte avec une fourchette.
Garnir la pâte avec la cassonade et arroser avec 2 œufs légèrement battus avec la crème fraîche. Terminer avec quelques noisettes de beurre. Préchauffer le four à 190°. Laisser cuire la tarte 20 à 25 min.