

Tarte au "Chuc"

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 45 min

Ingrédients:

- FARINE	250g
- BEURRE	80g
- LAIT	50 ml
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- LEVURE DE BOULANGER	10g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SEL	1 pincée
- CASSONADE BLANCHE	200g
- OEUF(S)	2
- CREME FRAICHE	100 ml

Recette:

- Faites chauffer légèrement le lait au micro-onde pour y dissoudre la levure et le sucre semoule.
- Faites fondre doucement le beurre puis incorporez-le au mélange ainsi que la farine, le sel puis les jaunes d'œufs à l'aide d'une spatule. Terminez à la main pour former une boule de pâte. Réservez sous un torchon pour 40 minutes dans une ambiance tiède.
- Étalez la pâte au rouleau puis déposez-la dans un moule à tarte beurré et fariné.
- Recouvrez avec la cassonade et laissez reposer encore 15 minutes.
- Pendant ce temps, préchauffez le four à 220°C.
- Fouettez les œufs avec la crème fraîche et versez sur la cassonade.
- Enfournez la tarte 10 minutes à 220°C puis baissez le four à 150°C et poursuivez la cuisson encore 25 minutes.
- Laissez un peu refroidir avant de démouler.
- Dégustez après complet refroidissement.

