

Tarte au sucre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	250g
- BEURRE	100g
- OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	1 dl
- CASSONADE BLANCHE	80g

Recette:

- Etalez la pâte dans le moule, piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez le beurre en noix sur la pâte.
- Battez les œufs et la crème fraîche. Versez le tout sur la pâte.
- Saupoudrez de cassonade.
- Enfourez au micro-onde sur position CRISP pendant 10 à 12 minutes.
- Démoulez et laissez refroidir sur une claie.

Variante:

Egalement avec de la cassonade brune.

