

Tarte Feuilletée à la Cassonade Brune

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CASSONADE BRUNE	250g
- OEUF(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- BEURRE	100g
- CRÈME FRAICHE	100g
- PÂTE FEUILLETÉE	1x

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez la pâte dans un moule sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Faites-la cuire à blanc pendant 10 min. Laissez refroidir.
- Saupoudrez le fond de la pâte précuite de 100g de sucre, parsemez de 50g de noisettes de beurre.
- Baissez le four à 125°C.
- Dans un bol, mettez le reste de sucre avec l'œuf entier et les jaunes ainsi que le reste de beurre fondu et la crème fraîche. Fouettez le tout puis versez dans le moule.
- Enfournez pour 30 minutes à 125°C.
- Terminez la cuisson par 5-7 minutes à 200°C.
- Laissez tiédir ou complètement refroidir avant de servir.

