

Tarte au Sucre à la Fleur d'Oranger

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 2 heures

Ingrédients :

- BEURRE	90g ramolli
- LEVURE DE BOULANGER	10g
- LAIT	50 ml tiède
- FARINE	250g
- SUCRE SEMOULE	15g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SEL	1 pincée
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	200g
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- SUCRE PERLÉ	en garniture



Recette :

- Dans un plat creux, mélangez la farine avec le sucre et le sel.
- Mélangez la levure avec le lait tiède.
- Déposez les jaunes d'œufs au centre, le lait/levure, la fleur d'oranger et le beurre fondu. Homogénéisez pour obtenir une boule de pâte que vous laisserez pousser sous un linge propre dans un endroit chaud (radiateur) pendant 1 heure au moins.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Après ce temps, étalez la pâte au rouleau fariné et déposez-la dans un moule à tarte chemisé de papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez alors la cassonade sur ce fond de tarte.
- Fouettez les 3 œufs avec la crème.
- Versez ce mélange sur la cassonade.
- Enfournez pour 35-40 minutes.
- A la sortie du four, décorez avec du sucre perlé.
- Laissez complètement refroidir avant dégustation.