Tarte fine au sucre

La tarte au sucre du Nord peut être déclinée de deux manières; la tarte fine et la moelleuse à base de pâte levée.

Difficulté	Temps de préparation	coût	Temps de cuisson
0/5	15 mn	1/5	30 mn

Ingrédients pour la pâte brisée:

250 gr de farine
125 gr de beurre en cubes
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf

Ingrédients pour la garniture:

200 gr de cassonade brune
150 ml de crème épaisse

Recette:

1- Placer la farine dans un grand saladier, former un puits et y ajouter la pincée de sel, le beurre mou, le jaune d'œuf. Mélanger du bout des doigts et incorporer petit à petit de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène non collante. Si besoin, remettre un peu de farine.

2- Former une boule et la laisser reposer au frais 30 mn.

3- Préchauffer le four à 180° th 6. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau, sur une surface farinée.

4- Placer la pâte dans un moule à tarte beurré et légèrement fariné; piquer le fond avec une fourchette puis étaler la cassonade sur toute la surface. Terminer par une couche de crème épaisse.

5- Enfourner pour 30 mn. Démouler après refroidissement.

Les conseils du sommelier:

Accompagner d'un champagne rosé ou d'une bière aux fruits rouges

NOTES :.....