

# TARTE AU SUCRE

6 personnes



## Ingrédients :

- 500 gr de farine,
- 150g de beurre + quelques morceaux,
- 4 œufs,
- 15 cl de lait,
- 20 gr de levure de boulanger,
- 1 CS de sucre,
- 1 pincée de sel.

## Instructions :

1. Faire tiédir le lait, mettre la levure, et bien diluer.
  2. Dans un saladier, faire un puit avec la farine, mettre : le lait, et la levure, mélanger et attendre quelques minutes.
  3. Ajouter les œufs, le sel et le sucre, mélanger puis ajouter la matière grasse ramollie bien travailler la pâte.
  4. La laisser lever, dans un endroit tiède pendant 1 heure.
  5. Puis la retravailler et la mettre dans une tourtière, avec du papier sulfurisé.  
Attendre 1 demi-heure.
  6. Saupoudrer de sucre et de quelques morceaux de beurre.
  7. Préchauffer le four à 180/200°C.
  8. Enfourner le gâteau lorsqu'il est doré, le sortir du four et l'humidifier avec un peu d'eau.
- Le manger tiède si possible et nous l'accompagnons de poire au sirop.