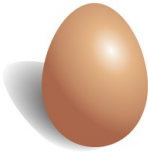


Tarte au sucre.

Ingrédients



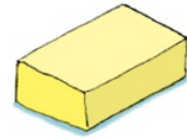
1 œuf



250 g de farine



150 g de sucre



100 g de beurre



100 ml de lait



10 g de levure
de boulanger

Déroulement

Préparer tous les ingrédients.

- 1) Mélanger 50 grammes de sucre et l'œuf.
- 2) Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation.
- 3) Ajouter le lait.
- 4) Mélanger la levure dans la farine et incorporer l'ensemble pour former une boule.
- 5) Étaler la pâte sur une plaque beurrée.
- 6) Laisser reposer une heure.
- 7) Mélanger 100 grammes de sucre avec un peu de lait et étaler sur la pâte.
- 8) Faire cuire à 200°C pendant 20 minutes.