



Pour un tarte d'un diamètre de 23 cm (9 po)

1 2/3 tasses (250 g) de farine

2 c. à soupe (25 g) de sucre

1 pincée de sel

10 g de levure de boulanger fraîche

100 ml de lait tiède

1 oeuf

1/4 tasse (60 g) de beurre à température ambiante

Pour la garniture

1/2 tasse (100 g) de vergeoise ou de cassonade

2 oeufs

100 ml de crème 35 %

2 c. à soupe (30 g) de beurre

Dans le bol du mélangeur, mélanger la farine, le sucre et le sel. Faire un puits.

Émietter la levure dans le puits et délayer avec le lait tiède.

Ajouter l'oeuf et le beurre.

Faire une pâte puis pétrir pendant 5 minutes. Laisser reposer la pâte 2 heures couverte d'un film alimentaire.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Étaler la pâte en rond et en garnir un moule à tarte beurré et fariné, de 9 po (23 cm).

Saupoudrer la pâte de vergeoise (ou cassonade).

Mélanger les oeufs battus et la crème puis répartir ce mélange sur la tarte, sans forcément tout mettre : il faut humecter le sucre.

Répartir le beurre coupé en petits morceaux dessus.

Enfourner pour 20 à 25 minute.

