**TARTE AU SUCRE**

**Pour une tarte de 6 à 8 personnes**

**LA PATE :**

**300g de farine**

**10g de levure sèche**

**2 œufs**

**10 cl de lait à température ambiante**

**80g de beurre**

**50g de sucre**

**8g de sel**

**LA GARNITURE**

**1 œuf**

**2 cas de crème fraîche entière et épaisse**

**80g de sucre vergeoise brune**

**40g de beurre**

Préparer la pâte à brioche en pétrissant tous les ingrédients sauf le sel qu’on ajoute en fin de pétrissage

Laissez lever couvert d’un linge, 1h30 à 2h selon la température de votre pièce, le pâton doit doubler de volume

Beurrez et fariner un moule à tarte de 25/30 cm de diamètre

Dégazer le pâton et le déposer dans le moule en étalant avec la main la pâte pour bien remplir le moule

Laissez lever 1h à couvert

Préchauffez le four à 180°

Battre avec une fourchette, l’œuf et la crème

Faites quelques trous en appuyant doucement avec vos doigts sur toute la base briochée

Répartir le mélange crème œuf

Parsemez la tarte de sucre

Répartir le beurre

Enfournez 30 minutes

Laissez refroidir et déguster à toute heure !

**LA TABLE DES PLAISIRS**