



Louna "so cook" de tout !!



Tarte au sucre de canne complet.



Ingrédients :

- 250 gr de farine
- 200 gr de sucre de canne complet
- 80 gr de beurre
- 10 gr de levure de boulanger
- 3 jaunes d'oeufs + 2 oeufs
- 10 cl de crème fraîche
- 12 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel

Préparation :

Faire tiédir le lait

Faire soigneusement dissoudre la levure et le sucre

Travailler le beurre en pommade et le mélanger au mélange lait, levure et sucre

Ajouter la farine, le sel et les jaunes d'oeufs

Mélanger et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et qui ne colle plus

Couvrir d'un linge et laisser au repos 1 h

Etaler dans un moule à tarte et disposer le sucre sur le dessus

Couvrir et laisser 15 min

Préchauffer votre four à 200 °

Battre les oeufs en omelette ajouter la crème fraîche

Déposer sur le sucre de la tarte et enfourné jusqu'à ce que la pâte soit dorée et les oeufs cuits.