

La tarte au sucre du Nord

Préparation **20 mn**

Cuisson **40 mn**

Repos **2 h**

Temps Total **3 h**



Ingrédients / pour 6 personnes

- Pour la pâte :
 - 250 g de farine
 - 20 g de levure de boulanger
 - 25 cl de lait
 - 70 g de beurre
 - 50 g de sucre en poudre
 - 1 bonne pincée de sel
- Pour la garniture :
 - 100 g de vergeoise blonde
 - 2 jaunes d'oeufs
 - 15 cl de crème fraîche
 - un peu de beurre pour le moule

PRÉPARATION

- 1** Faire tiédir le lait et émietter dedans la levure. Bien mélanger. Ajouter le beurre et le sucre en poudre.
- 2** Verser la farine et le sel dans une terrine et incorporer le mélange précédent. Pétrir pendant 5 minutes ; la pâte doit être souple et élastique. Laisser reposer 2 heures dans une pièce chaude à l'abri des courants d'air.
- 3** Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Beurrer un moule à tarte, y étaler la pâte et la piquer avec une fourchette.

Pour finir

Dans un bol, battre la crème et les jaunes d'oeufs. Verser cette préparation sur la pâte, saupoudrer de vergeoise et faire cuire de 30 à 40 minutes environ dans le four bien chaud. La tarte doit être dorée.