

Tarte au sucre du nord

6 pers | 20 mn | 1 h 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 œuf
- 150 g de beurre
- 15 cl de lait
- 350 g de farine
- 3 c. à s. de sucre semoule
- 1 c. à c. de sel
- 1 sachet de levure de boulanger en poudre
- Cassonade

La **recette**

Etape 1

Sortez tous les ingrédients du réfrigérateur 1 heure avant de commencer la recette.

Etape 2

Faites fondre 100 g de beurre avec 10 cl de lait dans une casserole. Délayez la levure dans 6 cl d'eau tiède.

Etape 3

Mélangez la farine, le sucre semoule et le sel dans un saladier. Creusez un puits au centre et versez le mélange beurre/lait. Ajoutez la levure et l'œuf battu. Lissez la pâte à la spatule. Formez une boule et ajoutez de la farine si la pâte est trop collante. Recouvrez-la d'un torchon propre et laissez-la gonfler pendant 1 h 30 dans un endroit tiède.

Etape 4

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Aplatissez la pâte avec la main. Badigeonnez-la de lait au pinceau. Parsemez de morceaux de beurre et saupoudrez de cassonade. Enfournez pour 25 minutes sur une plaque.