

Tarte salée sucrée du Val d'Ille

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 270g de farine
- 8g de levure
- 15g de sucre
- 175g de lait
- 5g de sel
- 50g de beurre
- 175g de crème liquide entière (ou crème double)
- 40g de sucre
- 15g de farine
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. pour avoir une crème homogène.
2. La cuisson : QS de sucre cassonade pour saupoudrer la tarte 1 œuf pour la dorure Etalez la pâte dans un cercle beurré.
3. Laissez-la pousser pendant 1 heure à 1h30, puis faites des trous dedans avec vos doigts, en laissant un rebord tout autour.
4. Etalez la crème préparée précédemment dessus, puis dorez la brioche avec un œuf battu et saupoudrez la crème de cassonade.
5. Enfournes dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes environ, la brioche doit être dorée et la crème cuite.
6. Laissez tiédir avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com