



# Tarte au sucre à la Saison Cazeau

## Ingrédients pour la pâte levée

- 100 gr de farine complète
- 100 gr de farine blanche
- 6 gr de levure de boulanger instantanée
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 jaune d'œuf
- 10 cl de lait
- 1 pincée de sel marin

POUR LA PÂTE

- 1 Délayez la levure dans le lait tiède
- 2 Dans le bol du batteur, placer la farine, le sel et la cassonade
- 3 Incorporez le jaune d'œuf ainsi que le beurre coupé en petits dés
- 4 Commencez à mélanger et ajoutez ensuite le lait et la levure
- 5 Lorsque la pâte a une bonne consistance, déposez la dans un récipient et couvrez la d'un linge
- 6 Préchauffez le four à 200 °
- 7 Graissez le plat à tarte (pour le four) avec un peu de beurre fondu
- 8 Farinez le plan de travail et pétrissez-y la pâte jusqu'à ce qu'elle soit malléable
- 9 Étendez la pâte avec un rouleau à pâtisserie. Placez la dans le moule à tarte et pincer les bords

## Ingrédients pour la garniture

- 20 cl de Saison Cazeau
- 120 gr de cassonade
- 3 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe de crème

- 1 Versez les 20 cl de Saison Cazeau dans un bol
- 2 Ajoutez le jaune d'œuf et lentement le sucre brun afin de ne pas former de grumeaux
- 3 Ajoutez la crème au mélange
- 4 Battez séparément les blancs d'œufs en neige
- 5 Ajoutez les blancs à votre premier mélange avec la Saison Cazeau
- 6 Battez tous ces ingrédients à la main avec un fouet, à un rythme moyen
- 7 Versez sur le fond de tarte
- 8 Cuissez le tout au four statique à 200 °C pendant 30 minutes
- 9 Défournez et patientez 5 à 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille

Possibilité d'ajouter des noix concassées à la garniture pour encore plus de plaisir.

À savourer avec une Saison Cazeau bien fraîche.

*Bonne dégustation !*

