



TARTE AU SUCRE ET AU SARRASIN
Recette de Michel Troisgros

Les ingrédients de la recette :

pour la pâte : 125 grs de beurre demi sel, 1 oeuf, 10 grs de sucre, 150 grs de farine de sarrasin, 100 grs de farine de blé

pour la crème : 200 grs de cassonade, 20 grs de farine, 1 oeuf, 225 grs de crème fraîche liquide, 25 grs de crème épaisse

La pâte : Dans un bol mixeur, réduire le beurre en pommade, ajouter l'oeuf, le sucre, les deux farines. Quand la pâte est homogène, la laisser reposer au frais (personnellement je préfère étaler ma pâte tout de suite, garnir mon moule et mettre le moule au réfrigérateur 1/2 heure en attendant de procéder à la cuisson).

Préchauffer le four à 170°. Etaler finement votre pâte (si vous ne l'avez pas encore fait) et garnir un moule à tarte. Glisser dans le four chaud pour 15 mn de cuisson. Laisser refroidir.

La crème : Dans un bol, mélanger la cassonade et la farine. Dans un autre bol fouetter 1 oeuf avec les deux crèmes (liquide et épaisse). Réunir les deux préparations et fouetter pour éliminer les grumeaux. Filmer et garder au froid 4 heures.

Cuisson : Préchauffer le four à 100°. Garnir le fond de tarte avec la crème, saupoudrer d'une cuillère à soupe de cassonade et cuire 1 heure dans un four ventilé. Laisser refroidir.

Nicole PRAMONDON – Tél : 06 74 88 40 76