

Carte au sucre

Préparation : 20 min

Repos : 2 heures 30 min

Cuisson : 10 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 8 g de levure instantanée
- 25 g de fécule de maïs
- 30 g de sucre
- 15 cl de lait (végétal!)
- 60 g de margarine (végétale!)

Pour la garniture :

- 70 g de cassonade
- 25 g de margarine (végétale!)
- 7 cl de crème (végétale!)

Préparation

Mélanger la farine, la levure, la fécule et le sucre.

Ajouter le lait petit à petit.

Ajouter la margarine coupée en dés.

Pétrir pendant 10 min.

Former une boule.

Couvrir et laisser reposer pendant 2 heures.

Étaler la pâte dans un moule recouvert de papier cuisson.

Couvrir et laisser reposer pendant 30 min.

Préchauffer le four à 180°C.

Appuyer sur la pâte avec les doigts.

Parsemer la cassonade.

Répartir la crème.

Répartir la margarine

Faire cuire pendant 10 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 6 avril 2019

mimmydou.fr