**Belle tarte au sucre**

****

**Les dernières recettes Tartes et feuilletés**

**Budget :**Bon marché

**Difficulté :**Très facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Belle tarte au sucre**

200 g de farine, 15 g de levure, 80 g de sucre, 1 oeuf, 10 cl de lait, 40 g de beurre, 25 cl de crème fraîche épaisse, 1 gousse de vanille, sel

**Préparation pour Belle tarte au sucre**

Préparez la pâte briochée : versez 40 g de farine dans un bol, ajoutez la levure et le lait. Laissez reposer 15 minutes à température ambiante.
Versez la farine dans un saladier, creusez un puits, ajoutez une pincée de sel, la moitié du sucre, l'oeuf et le levain. Pétrissez énergiquement. Incorporez le beurre et malaxez pour obtenir une pâte souple. Roulez-la en boule, recouvrez-la d'un torchon et laissez reposer 30 minutes à température ambiante. Pétrissez-la encore pendant quelques minutes et laissez-la reposer à nouveau 15 minutes.
Préchauffez le four th. 6 (180°).
Etalez la pâte et garnissez-en un moule beurré.
Ouvrez la gousse de vanille en deux, mélangez les graines avec la crème. Versez-la sur le fond de tarte, répartissez le beurre coupé en morceaux, saupoudrez avec le reste de sucre.
Faites cuire pendant 20 minutes. Servez tiède ou froid.