



## TARTE AU SUCRE (A LA MAP)

Pour 6-8 personnes, il faut :

- 300 g de farine
- une cuillère à soupe de levain en poudre
- 100 g de cassonade
- un oeuf
- 15 cl de lait
- 40 g de beurre demi-sel
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- une gousse de vanille

Préparer la pâte briochée en versant dans la MAP : le lait, l'œuf, le beurre, la farine, 40 g de cassonade et le levain. Mettre en marche programme "pétrissage" et laisser faire.

Préchauffer le four (th 6 - 180°). Etaler la pâte et en garnir un moule beurré.

Ouvrir la gousse de vanille et mélanger les graines avec la crème. Verser le mélange sur le fond de tarte, répartir le reste de beurre coupé en petits morceaux et saupoudrer des 60 g de cassonade restante.

Faire cuire 20 minutes puis baisser à 150°-160° pour laisser finir la cuisson cinq minutes encore.

Laisser refroidir et servir.