

TARTE à LA CRÈME



Temps de préparation: 1h 30mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 15g Levure fraîche (pâte)
- 1cs Sucre (pâte)
- 150g Lait (pâte)
- 25g Beurre ramolli (pâte)
- 250g Farine (pâte)
- 3/4 cc Sel (pâte)
- 1cs Farine (Garniture)
- 4cs Sucre (Garniture)
- 250g Crème (Garniture)
- 1cc Fécule de maïs (Garniture)

Préparation:

- Préparation de la pâte: Placer dans le bol 15 de levure fraîche 1cs de sucre ajouter 150g de lait, 25g de beurre, 250g de farine le sel mélanger pétrir/1 min
- Former une boule, la placer dans un bol et la couvrir d'un linge puis laisser lever 1h
- Préchauffer le four à 160°: Abaisser la pâte sur un peu de farine pour obtenir un cercle de 1 cm de plus que le diamètre du moule. (moule 28cm) .
Foncer le moule chemisé de papier sulfurisé, rabattre la pâte excédentaire à l'intérieur pour former un bord épais de la hauteur du moule.
- Préparer la garniture : Placer dans le bol 200g de crème 4cs de sucre 1cc de fécule de maïs 1cs de farine mélanger 30 sec/ vitesse 4
- Verser sur le fond de tarte. Cuire 20 min au milieu du four préchauffé. Sortir le gâteau et verser les 50g de crème restants. Poursuivre la cuisson 10-15 min. La crème peut être encore un peu liquide à la fin de la cuisson, elle durcira en refroidissant.