

Pour la pâte (400 g)

- 230 g de farine
- 70 g de beurre
- 10 g de sucre en poudre
- 5 g de levure boulangère
- 5 g de sel
- 2 œufs

La fabuleuse Tarte au sucre Façon MCA



Pour le tour de main

- Pétrir la pâte et faire une boule.
- Laisser gonfler la pâte pendant quelques heures.
- Ensuite étaler la boule sans trop écraser les bords.
- Disposer la pâte sur une feuille de papier sulfurisé.
- Piquer légèrement la pâte avec une fourchette.
- Badigeonner les bords avec un œuf battu.
- Enfourner et laisser cuire la tarte en surveillant la cuisson.



Pour une garniture traditionnelle

- 100 g de sucre en poudre
- 6 petits cubes de beurre disposés sur les bords de la tarte.



Bonne dégustation !