***Tarte au sucre***

***Ingrédients***

*100 ml de lait*

*10 g de levure de boulanger fraîche*

*250 g de farine*

*30g de sucre*

*1 pincée de sel*

*2 œufs*

*95g de beurre mou*

*Garniture*

*1 cuil à soupe de crème épaisse (facultatif)*

*Beurre et sucre*

Faites tiédir le lait puis délayez-y la levure.

Versez la farine, le sucre, le sel et les œufs dans le dans le bol du robot, mettez-le en marche à vitesse lente tout en versant le lait tiède et  la levure délayée. Pétrissez à vitesse lente pendant 5 minutes puis augmentez la vitesse d'un cran et incorporez le beurre morceaux par morceaux. Quand la pâte est bien lisse et qu'elle se décolle des parois pour former une boule, cessez le pétrissage, couvrez la pâte d'un film alimentaire ou d'un torchon humide et laisser-la pousser pendant 1 à 2 heure(s) à température ambiante, la pâte doit doubler de volume.

Passé ce premier temps de pousse, versez la pâte sur un plan de travail généreusement fariné, dégazez-la en l’aplatissant délicatement, reformez une boule et laissez-la reposer pendant 15 minutes sous un torchon humide, puis déposez-la sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et aplatissez-la à la main pour former un disque d'environ 25 cm de diamètre,  et laissez pousser pendant 1 heure à température ambiante.

Préchauffez le four à 200°C.

Formez des cratères dans la pâte en appuyant dessus avec un doigt, déposez une noisette de beurre dans chaque cratère. Déposez une cuillère à soupe de crème sur la pâte et étalez la sans allez jusqu'au bord, saupoudrez généreusement de sucre (1 cuillère à soupe) et enfournez à 200°C pendant 15 minutes. Laissez tiédir avant de déguster.