

# Tarte au sucre

## Ingrédients :

- 330 ml crème 35%
- 140 ml Lait 3.25%
- 420 g cassonade
- 40 g farine forte (tout usage)
- 2 oeufs

## Méthode :

1. Porter à ébullition, le lait et la crème.
2. Y ajouter la cassonade et la farine mélangées ensemble.
3. Lorsque les premiers bouillons apparaissent, y verser les oeufs battus en filet et fouetter rapidement environ 1 à 2 minutes.
4. Couler dans un cabaret et recouvrir.
5. Laisser refroidir au frigo.
6. Garnir dans des fonds de tartes non cuits.
7. Cuire au four à 180(C, de 35 à 45 min..

Donne 2 tartes de 8 pouces.