

TARTE AU LAIT

Ingrédients :

Pour la base :

- 300 g farine
- 90 g beurre
- œuf
- 120 g sucre

Pour la farce :

- 3 œufs
- 140 g sucre
- 50 g farine
- 1 cuillère à café cannelle
- 500 g lait
- sucre en poudre

Préparation :

Pour la base :

1. Mettre dans le bol tous les ingrédients pour la base et pétrir
2. Mettre la pâte dans du papier film et laisser au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Pour la farce :

1. Mettre les œufs et le sucre dans un bol et mélanger bien pendant 5 min.
2. Ajouter la farine, la cannelle et le lait et mélanger 1 min.

Assembler :

1. Mettre la pâte dans le moule, beurré et fariné
2. Verser dans le moule la farce préparé et enfourner au four préchauffé statique à 170° pendant 60 minutes environ, sur l'étagère inférieure du four.
3. Laisser refroidir complètement et transférer au réfrigérateur quelques heures avant de servir saupoudré de sucre en poudre à volonté.