

# 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.