

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## LA TARTE AU SUCRE

**Pour 6 personnes**  
**Préparation : 1h15**  
**Repos : 55 mn**  
**Cuisson : 35 mn**

### Ingrédients :

- 250 g farine
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 10 g levure de boulanger
- 3 oeufs + 1 oeuf
- 1 vanille
- 5 cl de lait
- 80 g de beurre + 10 g pour le moule
- 200 g cassonade
- 10 cl de crème fraîche
- 1 pincée de sel

### Préparation :

Délayez la levure et le sucre avec le lait juste tiédi. Mettez la farine et le sel dans un saladier. Creusez un puits, versez-y la levure délayée et les 3 oeufs. Mélangez à la spatule. Incorporez en dernier le beurre mou. Travaillez la pâte énergiquement, jusqu'à ce qu'elle se décolle du saladier lorsqu'on la soulève à la main. Recouvrez d'un torchon et laissez reposer 40 mn dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 210°.

Etendez la pâte dans un moule à tarte beurré et couvrez de cassonade. Laissez gonfler dans un endroit tiède 15 mn.

Piquez un peu la pâte à la fourchette ou avec le doigt.

Fouettez l'oeuf en omelette, ajoutez la crème et versez sur la cassonade. Faites cuire 15 mn, puis poursuivez la cuisson encore 20 mn à th 5-6 (160°C). Servez tiède.