

Tarte à la bière

Ingrédients pour 8 personnes

Pâte brisée pour 8 personnes
150 g de vergeoise (ou, à défaut, du sucre de canne)
3 œufs
20 cl de bière blonde légère
40 g de beurre

La recette

- 1/Préparez une pâte brisée pour 8 personnes.
- 2/Abaissez la pâte et disposez-la dans un moule à tarte.
- 3/Répartissez la vergeoise (ou le sucre de canne roux) sur le fond de tarte.
- 3/Dans un bol, battez au fouet, les œufs entiers et la bière. Faites fondre le beurre puis ajoutez-le à la préparation.
- 4/Versez le tout dans la tarte.
- 5//Cuir a 200°C pendant 20 minutes.
- 6/Servez tiède ou froid.



La bonne recette de gütoune