TARTE A LA BIERE

Atelier Nord pas de Calais

RECETTE N° E1018	30 PORTIONS	Famille de produit Entrée chaude

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base pour la pâte		
Farine	Kg	1,2
Beurre	Kg	0.600
Sucre glace	Kg	0.300
Oeuf	U	6
Sel	Kg	PM
Garniture		
Sucre cassonade	Kg	0,900
Bière ambrée	Kg	0,900
Oeufs	U	8
Beurre	Kg	0,040

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réaliser une pâte sucrée. Réserver

Etaler, la piquer et la retourner (piqûres en dessous) dans un moule beurré.
Réserver au frais 20 minutes.

Abaisser uniformément la cassonade sur le fond de tarte et enfourner 10 minutes à 210°c.

Battre les œufs entiers avec la bière, ajouter la crème et bien mélanger. Retirer le moule du four, y verser la crème aux œufs et parsemer de petits morceaux de beurre.

Remettre au four environ 40 minutes jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit bien doré.

Servir juste tiède.