

# LA TARTE AU SUCRE DU PAPA D'ALOYS

## Ingrédients :

125 g de beurre

250 g de farine

1 œuf

1 pincée de sel

200 g de vergeoise brune

(sorte de cassonade)

15 cl de crème fraîche

pâte



garniture

vergeoise



## Recette :

Faites la pâte en mélangeant avec les mains la farine, le beurre et le sel.



Ajoutez le jaune d'œuf et un peu d'eau pour obtenir une boule en malaxant la pâte.





Étalez la pâte au rouleau ou à la main.



Disposez la vergeoise sur la pâte, puis la crème fraîche épaisse.



Mettez cuire 30 minutes dans un four à 180 degrés.

ET.....REGALEZ-VOUS !!!

