

Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 4

Tarte à la bière

Ingrédients:

- 3 œufs
- 200 gr de **farine du moulin boulangère ou complète**
- 100 gr de beurre
- 75 gr de sucre glace
- 200 de cassonade
- 25 cl de bière ambrée

Préparation:

- Battez un œuf et faites fondre le beurre dans une casserole
- Faites un puits avec la farine et mélangez-y l'œuf battu et le beurre fondu.
- Ajoutez une pincée de sel et le sucre glace
- Formez la pâte puis étalez la dans une tourtière
- Piquez la avec une fourchette
- Préparez la garniture en mélangeant la cassonade, les deux œufs restant et la bière.
- Nappez la préparation sur le fond de pâte et mettez au four Th 8 pendant 30 minutes

Association La Tourelle
Mairie d'Achicourt
62217 - ACHICOURT
Tél. 03.21.71.68.68

