**TARTE A LA CASSONADE**

[](http://www.google.fr/imgres?imgurl=http://le-mag-de-lea.com/wp-content/uploads/tarte-a-la-cassonade.jpg&imgrefurl=http://le-mag-de-lea.com/coin-cuisine/tarte-a-la-cassonade.html&h=225&w=300&tbnid=bHwH_4ux_NAd4M:&zoom=1&tbnh=103&tbnw=137&usg=__lESMJrhbQjutFijCOPmehLmocEU=&docid=bQEdzKJVR7SULM&sa=X&ei=V3NkVLn2GMK4OKShgcgB&sqi=2&ved=0CCkQ9QEwAg&dur=829)

**6 personnes – préparation 15 mn – cuisson 20 mn**

**Ingrédients :**

* 25 g de poudre d’amandes
* 2 paquets de sucre vanillé, 200 g de cassonade
* 1 sachet de levure de boulanger
* 400 g de crème fraîche épaisse, 2 cuillères à soupe de lait
* 1 œuf entier + 1 jaune
* 200 g de farine, 1 pincée de sel
* 1 cuillère à soupe d’huile, 120 g de beurre

**Préparation :**

**Dans un saladier, verser la farine.** Faire un puits au centre et y ajouter le sucre vanillé, la poudre d’amandes et une pincée de sel. Bien mélanger à l’aide d’une cuillère en bois. Vous pouvez également placer ces ingrédients dans le bol d’un robot de cuise, de façon à bien les mélanger.

**Faire tiédir le lait.** Y diluer la levure et ajouter cette préparation à la farine. Mélanger. Ajouter l’œuf entier, sans cesser de remuer. Incorporer l’huile et 100 g de beurre ramolli. Mélanger jusqu’à l’obtention d’une boule.

**Envelopper la boule de pâte dans un film alimentaire transparent.** Laisser reposer 30 minutes, à température ambiante. Beurrer un moule à tarte et y étaler la pâte.

**Préparer la garniture :** mélanger la cassonade avec la crème fraîche épaisse et le jaune d’œuf. Verser cette préparation sur la pâte. Mettre la tarte à 180°C, pendant 25 minutes, dans le four préchauffé. Démouler et laisser refroidir la tarte à la cassonade avant de servir.

**Vins conseillés :** un jurançon, un gaillac doux ou un champagne.