

## Tarte flamande à la bière

### **Ingrédients pour 6 personnes**

- 1 rouleau de pâte Brisée\*
- 25 cl de bière ambrée
- 125 g de cassonade
- 2 œufs + 3 jaunes
- 125 g de sucre semoule
- Cannelle en poudre
- 40 g de beurre

Préchauffez le four à th 6 (180°). Déroulez la pâte en gardant le papier sulfurisé, garnissez-en un moule à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette et enfournez pour 15 min de cuisson à blanc.

Pendant ce temps, versez la bière dans une casserole, portez à ébullition et arrêtez la cuisson au premier bouillon.

Dans un saladier, mettez les 3 jaunes d'œufs et le sucre, fouettez au batteur électrique (ou au fouet) jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez peu à peu la bière tiède, toujours en fouettant.

Remettez dans la casserole, portez sur feu doux en fouettant sans arrêt. Retirez du feu dès que la crème épaissit.

Battez les 2 œufs entiers dans un bol, ajoutez une pincée de cannelle et mélangez à la crème. Versez le tout sur le fond de tarte précuit. Saupoudrez de cassonade et parsemez de noisettes de beurre. Enfournez pour 20 min.

Servez la tarte tiède ou froide.

\* Pour 1 pâte Brisée : 300 g de farine, 150 g de beurre, ½ cuillerée de sel, 3 cuillerées à soupe de sucre, 8 cl eau.