

Tarte à la crème vaudoise

Portions: 8

PÂTE

120 grammes farine
50 grammes beurre
10 grammes poudre à lever
1 pincée sel, sucre
10 grammes lait
1 oeuf

APPAREIL

80 grammes sucre
5 grammes fécule de pommes de terre
180 grammes crème cannelle
Sucre glace

Confectionner la pâte: mélanger au batteur la farine, le sucre, le beurre, la poudre à lever et le sel ensuite incorporer le lait et l'œuf, laisser reposer, étaler la pâte et foncer dans un moule, ajouter le sucre, la fécule, et la crème. Saupoudrer de cannelle et cuire au four 180°C.

Présentation: saupoudrer la tarte de sucre glace et disposer le glace à la vanille.

© L. Thierry
<http://www.ermann.com>