

## TARTE AU SUCRE ET A LA BIÈRE

Pour une tourtière de 24 cm

### Pâte

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- ½ verre d'eau

### Garniture

- 1 canette de bière (25 cl)
- 210 g de vergeoise blonde ou brune
- 3 gros œufs
- 35 g de beurre

Préparer la pâte.

Couper le beurre en petits morceaux. Le mélanger à la farine, ajouter le sel puis l'eau progressivement pour obtenir une pâte souple.

La mettre en boule et la laisser reposer 15 mn.

Étaler la pâte sur une planche ou une table farinée puis en garnir une tourtière préalablement beurrée.

Répartir la vergeoise sur le fond de tarte.

Dans un petit saladier battre les œufs et la bière ensemble.

Verser ce mélange sur la vergeoise.

Parsemer de petits morceaux de beurre.

Faire cuire à four chaud (230°C) environ 35 mn.

Servir chaud ou tiède mais peut aussi se consommer froid.