**Tarte briochée au sucre**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/03/tarte-briochee-au-sucre-p1070566.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands  
En bleu la version sans Thermomix**

**La brioche :  
- 125 g de lait (**[**ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**  
**- 50 g de beurre**  
**- 6 g de levure sèche de boulanger ou 20 g de levure fraiche**  
**- 50 g de sucre**  
**- 250 g de farine**  
**- 2 œufs**

**1 plat à tarte de 28 cm de Ø beurré ou chemisé de papier cuisson**  
Mettre dans le bol du [Thermomix](https://recettes.de/thermomix) le lait, le beurre et la levure.  
Programmer **5 min/37°/vit 1**.  
**Faire fondre le beurre et ajouter le lait pour obtenir un mélange tiède.**  
**Y mélanger la levure, couvrir et laisser fermenter pendant 5 minutes.**  
Ajouter dans le bol la farine, le sucre et les œufs.  
Programmer **5 mn/[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/thermomix-mode-petrin-corn.png)(mode pétrin)**.  
**Mélanger dans un saladier ou dans le bol du robot, la farine et le sucre.**  
**Faire un puits et y verser le levain préparé précédemment et les œufs.**  
**Mélanger pour obtenir une pâte homogène.**  
À ce stade, la pâte est très molle (comme une pâte à crêpe très épaisse).  
La verser dans le moule en l'étalant.  
Couvrir d'un torchon et laisser lever jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée.  
Pour moi dans le four à 50°C pendant 1 heure.

**La garniture :  
- 30 g de beurre**  
**- 60 g de sucre cristallisé**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Saupoudrer la tarte de sucre.  
Répartir le beurre en parcelles.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
À déguster tiède pour encore plus de gourmandise.