**Tarte briochée au sucre**

 **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/(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** 

Saupoudrer la tarte de sucre.
Répartir le beurre en parcelles.
Enfourner pour une vingtaine de minutes.
À déguster tiède pour encore plus de gourmandise.