

Saison
2015/2016

Maison de Quartier de Bregille

La craquante

Préchauffer le four à 180°.
Mélanger le sucre et l'oeuf entier.
Battre au fouet et ajouter le beurre mou.
Battre à nouveau, ajouter la farine
et bien battre l'ensemble.

Etaler soigneusement le mélange
obtenu dans un moule à tarte
recouvert d'un papier de cuisson.
Enfourner aussitôt.

Dès que le mélange devient doré
(environ 20 minutes selon le four),
éteindre le four et laisser la craquante
à l'intérieur un moment
(c'est ce qui lui donnera son
craquant)

Bonne dégustation !

Recette
du
21 septembre 2015

Ingrédients :

120g de beurre
1 oeuf
120g de sucre cristallisé
50g de farine

Pour 6/8 personnes

Les petits plats de Monique et Jacqueline