

# TARTE AU SUCRE

## **Pâte**

125g de farine

1 pincée de sel

10g de sucre

1 sachet de levure de boulangerie

7cl d'eau

25g de margarine

1 c. à c. de fécule de maïs, diluée dans 1 c. à s. d'eau

## **Garniture**

1dl de lait de soja sucré

2 c. à s. de fécule de maïs

100g de sucre

100g de margarine

1 sachet de sucre vanillé

*Dans une terrine, placer la farine, le sel, la levure, le sucre et la margarine. Émietter la margarine avec les doigts et verser peu à peu les liquides, tout en pétrissant, jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. Couvrir et laisser lever un quart d'heure. Puis, abaisser la pâte dans un moule à tarte huilé et laisser lever à nouveau 15 minutes.*

*Battre le lait de soja, la fécule et le sucre dans une terrine. Verser ce mélange sur la pâte et disposer au-dessus la margarine coupée en morceaux. Enfourner dans un four préchauffé et cuire à 210° pendant une vingtaine de minutes. Quand la tarte a refroidi, saupoudrer de sucre vanillé.*