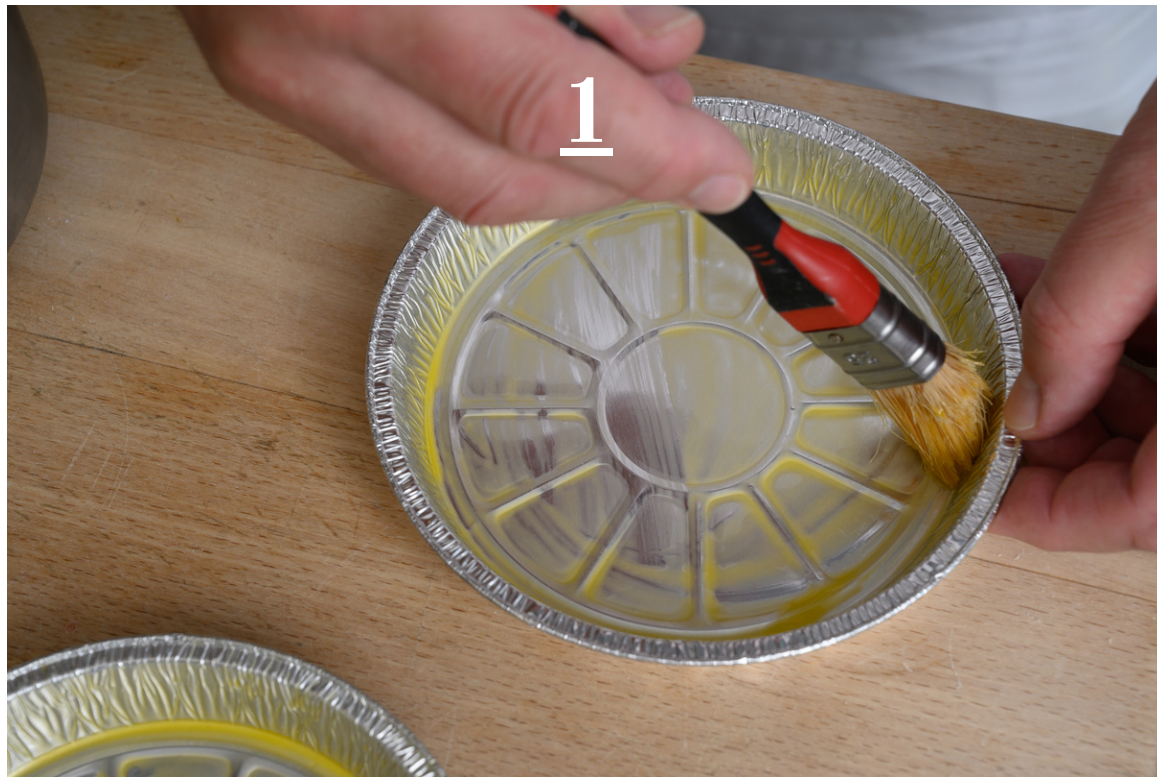


Les gestes techniques de la tarte au sucre



1 Beurrer généreusement les moules à tarte avec du beurre.



2 Utiliser de la pâte de vanille avec des marquants ou de la vanilles en grains. Objectif: rendre visible les grains de vanille permet d'apporter un côté gourmand et qualificatif au produit fini.



3 Puis beurrer la surface des tartes.



Les gestes techniques de la tarte au sucre



- 4 Répartir le beurre coupé en dés de manière homogène sur toute la surface des tartes.
- 5 Saupoudrer les fonds de tarte de vergeoise brune. Objectif : apporter un goût de caramel au produit fini.
- 6 Verser la crème liquide.

