



# *Sous passa camins*

## LA TOURTE DES PYRENEES d'ALINE ...



### Ingrédients :

- 4 œufs.
- 350gr de sucre.
- 150gr de beurre.
- 375gr de farine.
- 12,5cl de lait.
- 1 pincée de sel.
- 1 sachet de levure.
- 1 petite tasse à café de Ricard et 1 de rhum.

### TOURTE DES PYRENEES

#### Préparation :

- 1- Dans une casserole faire fondre le beurre dans le lait.
- 2- Battre les œufs entiers avec le sucre.
- 3- Y ajouter le mélange beurre et lait, puis la farine, la levure, le sel. Mélanger à nouveau.
- 4- Mettre la préparation dans un moule préalablement beurré et laisser reposer environ une heure.
- 5- Bien chauffer le four à 200°C puis enfourner et réduire la température à 160°C.
- 6- Surveiller la cuisson au moins 1h30 suivant les fours.
- 7- Laisser refroidir, démouler et déguster.
- 8- Bon appétit !

