

Tarte au vin cuit

Proportions pour une plaque à gâteau de 28 cm de diamètre

1 abaisse de pâte brisée (sucrée) Foncer une plaque à gâteau. Piquer à la fourchette. Recouvrir d'un papier alu appliqué sur le fond et remontant sur les bords.

Cuisson : 10 min. à 200°. Retirer le papier alu.

2 dl lait
2 dl vin cuit
2 cs farine
2 œufs Bien mélanger au fouet tous les ingrédients et verser sur la pâte
4 cs sucre précuite encore chaude.
1 dl crème
1 pincée de sel

Cuisson : 20 min. à 180°

Pâte brisée fine

250 g farine
30 g sucre Sabler dans une terrine, faire la fontaine.
½ cc sel
125 g beurre

1 œuf
3 cs crème Délayer, verser dans la fontaine et former rapidement une boule.
2 cs eau Laisser reposer au moins 1 h. avant d'abaisser.

Tartelettes au vin cuit

Pour 12 tartelettes du commerce

2 ½ dl crème 35%

150 g lait condensé sucré Bien mélanger au fouet tous les ingrédients et remplir les tartelettes.

100 g vin cuit

Cuisson : 7 min. à 160°