

Tarte au vin cuit



Pour une plaque de 26 cm

Préparation : 50-60 min

Cuisson : 30-40 min

Ingrédients

Première variante:

- 250 g de pâte brisée
- 3 dl de lait
- 2 cuill. à soupe de farine ou de semoule
- 80 g de sucre
- 2 dl de vin cuit

Deuxième variante:

- 250 g de pâte brisée ou brisée fine
- 2 dl de vin cuit
- 2 dl de crème
- 2 œufs
- 1 cuill. à café de farine

Préparation

Première variante:

Abaisser la pâte dans une plaque à gâteau beurrée.
Délayer la farine ou la semoule dans le lait.
Ajouter le sucre, le vin cuit et bien mélanger.
Faire cuire au four à 200° pendant 30 à 40 minutes.

Deuxième variante:

Abaisser la pâte dans une plaque à gâteau beurrée.
Piquer la pâte et la recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs ou de petites billes afin de la cuire à blanc.
Cuire la pâte dans le four chaud à 250° pendant 20 minutes.
Enlever la couverture et laisser un peu refroidir.
Bien mélanger l'appareil au vin cuit.
Verser sur le fond de tarte.
Baisser la chaleur du four à 120° et cuire 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit pris comme un flan.

Recette du livre "Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg"