

Tarte au vin cuit



Cuisson : 30-40 min

Ingrédients

Pour une plaque de 26 cm

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

Préparation

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 min. Autre recette: 250g de pâte brisée ou brisée fine, 2dl de vin cuit, 2dl de crème, 2 oeufs 1 c.à c. de farine. 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 min. 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 min, jusqu'à ce que le mélange soit pris comme un flan.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.