

La Tarte au Vin cuit

INGRÉDIENTS

Pâte sucrée

- 250g de farine
- 180g de beurre
- 1œuf
- 60g de sucre glace
- 1 pincée de sel

Garniture au Vin cuit (Flan)

- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 1,5dl de crème double
- 1dl de vin cuit

PRÉPARATION

Pâte sucrée:

Dans la cuve d'un batteur, travailler à vitesse lente le beurre et le sucre glace. Ajouter l'œuf, puis la farine et le sel (en deux ou trois fois). Ne pas trop travailler et terminer à la main. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 3 ou 4 heures au frigo.

Abaisser la pâte à 2mm environ et foncer un moule à tarte légèrement beurré (24cm ø). Déposer une feuille de papier sulfurisé sur le fond et garnir de gros haricots ou de plomb alimentaires. Cuire à 170 C° pendant environ 20 minutes. La pâte doit avoir une belle couleur blonde.

Garniture:

Battre brièvement les œufs, ajouter ensuite la crème et le vin cuit, bien mélanger.

Montage:

Déposer le fond de tarte dans le four et remplir délicatement avec le mélange Œuf-crème-vin cuit en prenant garde de ne pas déborder. Cuire à 120C° pendant 45 minutes environ. Sortir la tarte du four lorsque le flan est juste pris, qu'il est encore "tremblotant".

À servir froid ou juste tiède....