



Tarte au vin blanc

Ingrédients pour un moule de 28 cm de diamètre

1 pâte brisée ou feuilletée de préférence bio ou faite maison

3 c à soupe rases de farine

1 c à soupe de cannelle

4 c à soupe de sucre blond

1 c à soupe de sucre complet

Du bon vin blanc sec. (j'ai utilisé de l'Entre-Deux-Mer)

Préchauffer le four à 220° C

Abaissez la pâte au rouleau et foncez le moule à tarte.

Piquez la pâte avec une fourchette.

Mélangez la farine, la cannelle, les sucres dans un bol et parsemez en le fond de la tarte

Verser le vin blanc sur une hauteur d'un demi centimètre

Enfournez pour une bonne vingtaine de minute.

La difficulté de cette recette réside dans la quantité de vin blanc que l'on met au départ. Il en faut juste ce qu'il faut car la tarte serait alors ou trop liquide ou trop dure.

<http://manature2.canalblog.com/>