



Tarte à la crème

Un paquet de pâte Brisée (ou une portion de pâte maison)
2.5 dl de crème entière
Sucre
Farine

Huilez la plaque à gâteau avec un papier ménage et une goutte d'huile.
Abaisser la pâte Brisée à 3 -4 mm.
Disposez-la sur une plaque à gâteau.
Bien remonter les bords afin que la pâte ne tende pas du tout.
Couper les rebords de la pâte en passant le rouleau à pâte sur le bord de la plaque à gâteau, ou simplement avec un couteau.
Piquer la pâte avec une fourchette.
Saupoudrez un peu de farine sur le fond (absorbera le jus)
Saupoudrez généreusement de sucre
Verser la crème afin de recouvrir sans excès le sucre
Mettre au four à 200°C pendant 25 min en surveillant. S'il y a des grosses bulles qui se forment, piquez-les avec un couteau.

Astuce:

Remplacez la crème par du vin blanc, et vous obtiendrez une spécialité vaudoise, sans alcool, puisqu'il se sera évaporé pendant la cuisson...