



## Tarte au Vin Blanc

Un paquet de pâte brisée (ou une portion de pâte maison)  
2,5 dl de vin blanc (à cuire)  
Sucre  
Farine

Huilez la plaque à gâteau avec un papier ménage et une goutte d'huile.  
Abaïsser 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 le vin blanc de manière à 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 le vin blanc par de la crème.