

# Tarte au vin

Ich habe mich entschieden, das Rezept auf Französisch zu schreiben, einerseits, weil es meine Muttersprache und andererseits eine unserer vier Landessprachen ist.



## Quantité

Pour une tarte d'environ  
20 cm de diamètre

## Ingrédients

- 1 pâte feuilletée toute faite
- 120 g de sucre (blanc ou brun)
- 1 cuillère à café de cannelle
- 10 g de farine
- 1 dl de vin blanc (n'hésitez pas à prendre un bon vin)
- 15 g de beurre



- STEP 1** Piquer avec une fourchette le fond de tarte.
- STEP 2** Bien mélanger le sucre, la cannelle et la farine.
- STEP 3** Verser le vin blanc et mélanger.
- STEP 4** Ensuite répartir sur le fond de pâte. Placer sur la surface quelques flocons de beurre.
- STEP 5** Préchauffer le four à 220°C et faire cuire environ 20 minutes.

Vos invités vont se régaler!



## Indication

La tarte au vin est un dessert très vite préparé qui se déguste aussi bien froid que chaud.



Rezept von  
**LAURENCE MAAG**

