

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

