



## Dessert froid – Tarte au vin cuit

- 1 paquet de pâte Brisée
- 1,5 dl. de crème
- 1 dl. vin cuit
- 1 petite c.c. de farine

Abaisser la pâte.

Mélanger les ingrédients et les répartir sur la pâte.

Mettre au four préchauffé à 250°, laisser cuire 30 min.