

Les recettes de notre cheffe pâtissière Patricia

Le Gâteau au Vin cuit

Recette pour 6 personnes ; pour un moule à tarte de 25 cm



Ingrédients :

1 Pâte brisée ou feuilletée

1 tube de lait condensé sucré 250 gr

2 dl de crème à 35%

1 dl de vin cuit

Préparation :

Cuire la pâte à blanc 20 min. à 180°.

Mélanger dans un bol 250 gr de lait condensé, 2 dl de crème à 35%, 1 dl de vin cuit, et brasser jusqu'à ce que la préparation devienne bien foncée.

Quand la pâte est cuite, verser la préparation sur la pâte cuite à blanc et baisser le four à 180° cuire 5 minutes.

Il ne faut pas cuire trop longtemps, autrement des cloques apparaissent sur le gâteau.

Laisser refroidir, et bonne dégustation.