

TARTE AU PINEAU

Pour 6 à 8 personnes :



- 300 g de pâte brisée
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe rases de maïzena
- 25 cl de Pineau blanc
- 20 cl de crème liquide

Chauffer le four à 180° (thermostat 6). Mettre la pâte brisée dans un moule, la piquer avec une fourchette, placer dessus une feuille de papier cuisson, répartir des haricots secs à l'intérieur et cuire à blanc 15 minutes.

- Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et gonfle.
- Délayer la maïzena avec le pineau, puis la crème et mélanger aux jaunes.
- Monter les blancs en neige ferme et ajouter délicatement à la crème précédente.
- Sortir le fond de pâte précuit du four, retirer les haricots, verser la crème au pineau et remettre au four 20 minutes en surveillant.

Quand la crème est prise et dorée, sortir du four.

Recette proposée par Réjane.

Mots-clés :