

Tartelettes au vin cuit

Mise en place et préparation: env. 55 min.

Cuisson: env. 12 min

Mise au frais: env. 45 min.

Pour 1 plaque à minibouchées, avec 12 petits fonds d'env. 4 cm, graissée pour 12 pièces

250 g de pâte à miroir toute prête, froide

Abaisser la pâte à env. 2 mm d'épaisseur sur un peu de farine, mettre env. 15 min au frais. Découper à l'emporte-pièce des rondelles d'env. 6 cm de diamètre, fonder les petits moules graissés, mettre env. 30 min au frais. Découper des feuilles pour le décor dans les chutes de pâte, disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, réserver au frais.

Garniture

1 c. c. de beurre

1 c. c. de farine

½ dl de lait

½ dl de vin cuit
(voir remarque)

25 g de sucre

1 pincée de sel

½ œuf, légèrement battu

1. Chauffer le beurre. Faire revenir la farine sur feu moyen en remuant au fouet, sans laisser prendre couleur. Eloigner la casserole du feu. Verser le lait en une fois, porter à ébullition en remuant, baisser la chaleur. **2.** Ajouter le vin cuit en remuant, laisser bouillonner doucement env. 2 min. **3.** Incorporer le sucre et le sel, laisser tiédir un peu. **4.** Incorporer l'œuf, laisser refroidir.



Montage: répartir la garniture au vin cuit dans les fonds de tartelettes, disposer sur une plaque.

Cuisson: tartelettes au vin cuit et feuilles env. 12 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C, retirer les feuilles au bout de 5 min. Laisser refroidir tartelettes et feuilles sur une grille.

Suggestion: remplacer le vin cuit par du concentré de poire, ne plus ajouter de sucre.

Remarque: le vin cuit est du jus de poire épaissi après une longue réduction.