

## Gâteau au vin cuit



*2 oeufs*

*4 c.s. de sucre*

*5 c. s. de farine*

*1 pincée de sel*

*1 tasse de crème*

*1 tasse de lait*

*5 à 6 c. s. de vin cuit*

Délayer dans les oeufs

*250 à 300 g de pâte brisée*

Garnir une plaque à gâteau de 28 cm de diamètre

Verser le mélange dans la plaque et cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 25 à 30 minutes.

Après refroidissement, saupoudrer de sucre cristallisé.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)