

## Délicatesse au vin cuit



Pour un moule ou un plat à gratin rectangulaire d'environ 15 sur 25 cm

100 g beurre  
120 g sucre

battre ensemble en mousse

3 oeufs

ajouter un à un, battre

1 sachet de sucre vanillé  
3 cs vin cuit (jus de poires très concentré)

ajouter, mélanger

120 g farine  
1 cc poudre à lever

mélanger et incorporer

Verser le mélange dans un plat à gratin graissé et cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 15 à 20 minutes.

Au sortir du four, saupoudrer de sucre glace et découper en carrés à volonté.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)