

# *La cuisine au Verjus*



## *La Tarte au Verjus*

### *Ingrédients :*

*150 g de sucre, 1 œuf*

*1 dl de Verjus, une c à soupe de maïzena*

*Battre le tout au fouet*

*Fondre 70 g de beurre dans une casserole  
et ajouter à la masse.*

*Cuire la pâte à blanc 10 mn dans  
un four préchauffé à 250°C.*

*Ajouter la masse sur le gâteau  
et cuire 15 mn à 200°C*

**MAURICE**  
**NEYROUD**  
**VIGNERON-ENCAVEUR**



tel. 079 637 75 81  
[www.neyroud-vins.ch](http://www.neyroud-vins.ch)