

La cuisine au Verjus



Tarte aux pignons, miel et verjus.

Moule de 32 cm de diamètre

Ingrédients :

60 g de beurre

1 dl de demi crème acidulée

80 g de miel

1 c à soupe de verjus

200 g de pignon ou amandes en bâtonnets

2 c à soupe de sucre

Etaler la pâte, piquer le fond à la fourchette

Faire fondre dans une casserole, le beurre, la demi crème, le miel, le verjus et le sucre.

Bien mélanger et retirer du feu.

Ajouter les pignons et répartir le tout sur la pâte."

Cuire au four préchauffé à 180°C

env. 25 mn dans le bas du four.

Laisser refroidir et se régaler

MAURICE

NEYROUD

VIGNERON-ENCAVEUR



tel. 079 637 75 81
www.neyroud-vins.ch