



Cuisine et
dépendances

Pâte à tarte rapide

Avant j'étais du genre : toujours un rouleau de pâte Brisée industrielle dans un coin du frigo, jusqu'à ce que je me lance dans la recette 'tup', sur les conseils d'une collègue.

Très rapide, économique et d'une simplicité enfantine, cette recette évite aussi de se retrouver avec plus de pâte sur les mains que dans la terrine.

L'avantage est aussi qu'on peut la réaliser avec la farine de son choix. J'en profite aussi pour réduire la teneur en matières grasses qui est conséquent dans les pâtes Brisées toutes prêtes (et je ne parle même pas des pâtes feuilletées !).

Ingrédients (pour un grand moule à tarte) :

- 250 g de farine T 80 (je vous conseille d'essayer avec l'épeautre)
- 1 cuillère à café de sel
- 40 g de margarine
- 100 ml d'eau

Préparation :

Prendre un grand bol qui se ferme hermétiquement.



Faire fondre la margarine au micro-ondes dans le bol. Ajouter ensuite l'eau et le sel. Verser la farine en un seul coup.

Fermer le bol, secouer énergiquement ; ouvrir le couvercle : la pâte doit être formée. Ecraser une ou deux fois avec la paume de la main pour l'homogénéiser. Au besoin, rajouter un peu d'eau ou de farine.

Laisser reposer une 15 aine de minutes au réfrigérateur et la pâte est prête à être utiliser !

Le 06 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/06/index.html>