

PATE BRISEE « MINUTE »

Préparation : 10 min

Cuisson : 20/25 min à 200°, pour une tarte salée ou sucrée

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 200g de farine
- 80 ml d'huile ou beurre
- 80 ml d'eau tiède
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel ou un peu de sucre si tarte sucrée (1 sachet de sucre vanillé par exemple)

Préparation :

Prendre un bol qui se ferme hermétiquement, mettre dans l'ordre la farine, la matière grasse, l'eau, la levure et le sel. Mélanger rapidement avec une spatule, fermer avec le couvercle et secouer énergiquement. Une boule de pâte s'est formée.

Etaler la sur une feuille de cuisson puis la mettre dans un moule à tarte afin de la garnir (garniture sucrée ou salée).