

# Pâte à tarte express

Préparation: 15mn

Cuisson: 40mn



## INGRÉDIENTS:

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 10cl d'eau
- 1/2 sachet de levure

## PRÉPARATION:

1. Mettre le verre d'eau dans une casserole, y ajouter le beurre et faire fondre.
2. Verser 1/2 sachet de levure.
3. Eteindre le feu.
4. Verser la farine et mélanger.
5. Si on utilise la pâte pour une tarte sucrée, on peut ajouter un peu de sucre ou des épices pour une tarte salée.
6. Prendre la boule de pâte, la mettre dans le moule à tarte, aplatir et relever sur les bords avec la paume de la main.
7. Découper des pommes ou autres fruits, les étaler sur la pâte.
8. Saupoudrer avec un peu de sucre si nécessaire.
9. Enfourner 30 mn 180 °

*Essayez-moi!!*