

PATE A TARTE

26-28 cm de diamètre | 10 min | si possible, 30 min de repos

INGREDIENTS

250 g / farine blanche

1 càs / sucre

1 pincée / sel

1 / œuf

20 g / saindoux

environ 12.5 dl / eau



INSTRUCTIONS

Mélanger la farine avec le sucre et le sel. Ajouter le beurre mou puis l'œuf. Ajouter de l'eau jusqu'à ce que la pâte ait la texture voulue.

Idées tarte : Pommes Boskoop (1 ou 2) et rhubarbe. Couper en lamelles les pommes et si ce n'est pas déjà fait (non congelée) la rhubarbe en petits morceaux. Placer les pommes sur les bords de la tarte et la rhubarbe au centre. Ajouter un flan fait de : un œuf, 30 - 40 g de sucre, cannelle. A part délayer une càs de maïzena avec du lait. Mélanger au reste avec en tout 3 dl de lait. Enfourner à 180 – 200 °C dans un four préchauffé, chaleur tournante et cuisson du sol pendant 35 à 40 min. Lors des 5 - 10 dernières minutes parsemer de sucre de cannes le dessus de la tarte. Laisser caraméliser

PATE A QUICHE

26-28 cm de diamètre | 10 min | si possible, 30 min de repos

INGREDIENTS

Même chose que pour la pâte à tarte mais sans le sucre et mettre un Càc de sel.