

Recettes de pâte à tarte

	<i>Ingrédients</i>	<i>Préparation</i>
Pâte sablée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 170 gr de farine, ▪ 65 gr de sucre glace, ▪ 70 gr de beurre mou, ▪ 2 jaunes d'œuf. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mélangez le sucre et la farine. Ajoutez le beurre mou, puis les jaunes un à un tout en pétrissant. • Laissez reposer 1h30 au frais. • Après cela, étalez la pâte. Je vous conseille d'utiliser un rouleau à pâtisserie et une feuille de papier sulfurisé. • Disposez la pâte dans un moule à tarte puis piquez-la à l'aide d'une fourchette. Cuire à blanc Th5-6.
Pâte à tarte salée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200gr de farine, ▪ Une pincée de sel, ▪ Un peu de levure, ▪ 40 ml d'huile d'olives, ▪ 35 ml d'huile de tournesol ou de pépins de raisins, ▪ 75 ml d'eau bouillante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans votre machine à pain et lancez le programme 'pâte levée'. • Si vous n'avez pas de machine, pétrissez le tout à la main 5 min, laissez reposer 10 min et pétrissez à nouveau 5 min. Laissez ensuite lever une bonne heure dans un endroit chaud couvert d'un linge humide. • Une fois la pâte levée, étalez-là grâce à un rouleau à pâtisserie et faites cuire à blanc une dizaine de minutes Th6-7.
Pâte à pizza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 ml d'eau, ▪ 1 cas et 1/2 d'huile d'olives, ▪ 1 cac et 1/4 de sel, ▪ 400 gr de farine, ▪ 1 cac et 1/2 de levure de boulanger. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans votre machine à pain et lancez le programme 'pâte levée'. • Si vous n'avez pas de machine, pétrissez le tout à la main 5 min, laissez reposer 10 min et pétrissez à nouveau 5 min. Laissez ensuite lever une bonne heure dans un endroit chaud couvert d'un linge humide. • Une fois la pâte levée, étalez-là grâce à un rouleau à pâtisserie et faites cuire à blanc une dizaine de minutes Th6-7.

Quelle que soit la tarte que vous faites, il est tjrs bon de précuire un peu la pâte avant d'y ajouter quoi que ce soit. En effet, la pré cuisson évite que la pâte ne s'humidifie au contact de l'appareil.