

## **PÂTE Â TARTE SALÉE RAPIDE ET FACILE**

Dans un saladier, versez 200gr de farine tamisée ½ sachet de levure chimique mélangez.

Ajoutez 2 pincées de sel, 10 cl d'huile d'olive, 1 jaune d'œuf 8 cl d'eau tiède bien mélanger.

Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire Placez au réfrigérateur 30mn.

Sortez la pâte 15 min avant de l'étaler pour lui laisser le temps de se ramollir. Etalez-la dans une tourtière de 28 cm de diamètre. Garnir selon votre choix, endives, quiches, tomates

---

## **PÂTE Â TARTE SABLÉE RAPIDE**

250gr de farine tamisée, 125 gr de sucre, 125 gr de beurre 1 œuf, 1 pincée de sel.

Dans un saladier mélangez sucre, beurre mou jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Ajoutez l'œuf entier mélangez, pour finir ajoutez la farine la pincée de sel, mélangez à la main, après avoir pétri la pâte Laissez-la reposer au frigo pendant 30 min, ce temps de repos permet à la pâte de se détendre sera plus facile à étaler Elle peut être garnie de fruits ou notre fameuse tarte au libouli de chez nous.

