

PATE A TARTE BRISEE A L'HUILE D'OLIVE EXPRESS

Ingrédients :

250 g de farine semi complète

100 g d'eau

70 g d'huile d'olive

Sel/ herbes aromatiques

Mode opératoire :

1. Dans un saladier, verser l'eau, l'huile d'olive et le sel

2- A l'aide d'un fouet ou d'une fourchette réaliser une émulsion : commencer à mélanger doucement puis de plus en plus vite afin que la préparation s'épaississe un peu.

3- Ajouter ensuite la farine et mélanger rapidement, juste le temps que le liquide soit absorbé (il ne faut pas trop travailler la pâte).

4- Rassembler le tout et former une boule sans pétrir. Laisser reposer la pâte 10 min (facultatif)

5- Etaler la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine et placer-là dans votre plat. Vous pouvez utiliser le rouleau à pâtisserie pour vous aider.

PATE A TARTE BRISEE A L'HUILE D'OLIVE EXPRESS

Ingrédients :

250 g de farine semi complète

100 g d'eau

70 g d'huile d'olive

Sel/ herbes aromatiques

Mode opératoire :

1. Dans un saladier, verser l'eau, l'huile d'olive et le sel

2- A l'aide d'un fouet ou d'une fourchette réaliser une émulsion : commencer à mélanger doucement puis de plus en plus vite afin que la préparation s'épaississe un peu.

3- Ajouter ensuite la farine et mélanger rapidement, juste le temps que le liquide soit absorbé (il ne faut pas trop travailler la pâte).

4- Rassembler le tout et former une boule sans pétrir. Laisser reposer la pâte 10 min (facultatif)

5- Etaler la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine et placer-là dans votre plat. Vous pouvez utiliser le rouleau à pâtisserie pour vous aider.