



Pâte à tarte minute

Description

Cette recette de pâte à tarte minute sera votre nouvelle alliée. Pour ceux qui optent généralement pour des pâtes industrielles par facilité, vous allez changer d'avis avec cette recette. Rapide, facile et adaptable à toutes les tartes, c'est une recette à garder dans sa manche. Pour des quiches salées, j'y ajoute du persil, un peu d'ail ou 2 cuillères à soupe de farine de graines de lin. Vous pouvez utiliser cette pâte pour préparer [une délicieuse quiche lorraine](#). Pour les variantes sucrées, 2 cuillères à soupe de sucre en feront une base parfaite.

Pâte à tarte minute : la recette

1 tarte (26cm)
Préparation 10 min
Cuisson 45 min (selon la tarte)
Niveau facile

Ingrédients

- 200g de farine
- 100g de beurre à température ambiante
- un peu d'eau
- sel

Etape par étape

1. Penser à sortir le beurre du frigo 2 à 3h avant de commencer la préparation de la recette. Sinon, le passer une vingtaine de secondes au micro-ondes, en mode décongélation, pour qu'il ramolisse.
2. Dans un grand saladier, verser la farine et ajouter le beurre. Mélanger du bout des doigts jusqu'à intégrer le beurre avec la farine et obtenir un mélange sableux.
3. Ajouter ensuite une pincée de sel, puis l'eau, cuillère par cuillère. Bien mélanger après chaque cuillère pour éviter de trop mouiller la pâte. Le résultat doit être homogène et non collant.
4. Ajouter ensuite les ingrédients souhaités dans la pâte: du sel, persil et/ou ail pour une quiche ou du sucre pour une tarte salée.
5. Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie, ajouter la garniture souhaitée et passer au four chauffé à 180°C pour 45 minutes environ (selon la recette).

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row]/[vc_row]/[vc_column]/[vc_column_text]

Astuces pour la pâte à tarte minute

- Vous pouvez utiliser de la farine complète pour l'élaboration de cette pâte à tarte pour une version plus saine.
- Vous pouvez faire jouer votre imagination pour les variantes de la pâte : curcuma, paprika, graines de lin, ou encore poudre de noisettes.
- Si vous préparez une pâte salée, vous pouvez découper les chutes, ajouter du fromage et quelques herbes et les passer au four. Cela fait de très bons biscuits pour l'apéro.

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?]/[vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message]/[vc_column][vc_column width= »1/6?]/[vc_column]/[vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?]/[vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1586113588194-2d1b3098-9650-5? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »]/[vc_column]/[vc_row]

CATEGORY

1. Apéritif
2. Coin salé

3. Coin sucré
4. Goûter et en-cas
5. Plat

POST TAG

1. classique
2. recette express
3. végétarien

Categorie

1. Apéritif
2. Coin salé
3. Coin sucré
4. Goûter et en-cas
5. Plat

Tags

1. classique
2. recette express
3. végétarien

date créée

03/04/2020

Auteur

admin

default watermark