

PÂTE À TARTE EXPRESS

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel (si tarte salée) ou 1 cuillère à café de sucre (pour tarte sucrée)
- 100 ml d'huile (olive ou autre) ou 100 g de beurre fondu (plus pour les pâtes sucrées)
- 100 ml d'eau chaude

Recette Tupperware à l'origine où il faut tout mettre dans un tupperware qui ferme (bien !) et secouer 30 secondes pour amalgamer l'ensemble. Attention en ouvrant le couvercle, ça peut gicler dans la cuisine.

J'ai découverte assez rapidement qu'on pouvait aussi touiller avec une cuillère à soupe et ça va aussi vite,

Le tout s'amalgame très bien, avec un peu d'ajout de farine sur le plan de table comme pour tout ce type de pâte.

Étaler ensuite et zou, à vous de jouer ! Cuisson 30 min max à 180-200°C.

Bon appétit !