

Tarte aux Courgettes et à l'Ail Rose de Lautrec

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 50 minutes - Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée ([la recette ici !](#))**
- **2 ou 3 belles courgettes**
- **5 gousses d'Ail Rose de Lautrec**
- **1 œuf**
- **1 bel oignon**
- **1 cuillère à soupe de crème fraîche**
- **des pignons de pin**
- **des fleurs comestibles**
- **sel, poivre**

1. Laver puis couper les courgettes en petits dés.
Trier et dégermer les gousses d'ail.
2. Éplucher, laver puis émincer finement l'oignon.
3. Dans une poêle bien chaude, faire suer les oignons pendant quelques minutes avec un filet d'huile d'olive.
4. Ajouter ensuite les courgettes et les gousses d'ail puis faire revenir le tout pendant 5 minutes.
5. Mettre le contenu de la poêle dans un blender, ajouter l'œuf, la crème fraîche, le sel et le poivre puis mixer le tout jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
6. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
7. Disposer la pâte dans un moule à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
8. Verser la préparation sur la pâte puis l'étaler uniformément et enfourner le tout pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration en surface.
9. Sortir du four, dresser dans les assiettes, décorer de fleurs et de pignons de pin préalablement torréfiés : c'est prêt ! ☐

☐ Voici une belle recette avec un produit typique de ma région : l'Ail Rose de Lautrec ! ☐
Il est bien évidemment possible d'y ajouter des lardons ou encore du jambon taillé en dés ou en fines lamelles. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Mini-Tartelettes au Lemon Curd et Framboises

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 8 minutes - Difficulté : Facile

Pour une quinzaine de mini-tartelettes :

- 25 cl ou (250 g) de lemon curd : [la recette ici !](#)
- 200 g de biscuits type "Petit Beurre de LU"
- 100 g de beurre
- 1 quinzaine de framboises
- du sucre glace

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mixer finement les biscuits dans un robot puis transférer les miettes dans un saladier.
3. Ajouter le beurre fondu puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte.
4. Verser une grosse cuillère à soupe de la préparation dans chaque empreinte d'un moule à muffins puis tasser le plus possible vers le fond et les côtés.
5. Enfourner les fonds de tartelettes pendant 8 minutes.
6. Une fois cuites, les sortir du four puis les laisser refroidir pendant plusieurs heures, de préférence au réfrigérateur avant de les démouler (attention les bords sont fragiles !)
7. A l'aide d'une poche à douille, remplir les fonds de tartelettes de lemon curd.
8. Surmonter chaque mini-tartelette d'une framboise, préalablement saupoudrée de sucre glace.
9. Réserver au frais avant dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage entre la crème citronnée (lemon curd) et la framboise est un pur délice ! ☐
Un petit conseil avant de les déguster : les sortir du réfrigérateur 15 minutes avant ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



La planche à découper Continenta sur laquelle les mini-tartelettes sont posées



[disponible](#)

[ici !](#)

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Baguette Maison Facile et Rapide : Pas à Pas

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 30 minutes - Temps de Repos : 1 heure 30 - Difficulté : Facile

Pour 2 ou 3 baguettes :

- **375 g de farine (T45 ou T55)**
- **300 ml (ou 300 g) d'eau tiède**
- **12 g de levure fraîche de boulanger (ou la moitié de sèche)**
- **8 g de sel fin**
- **1 cuillère à café de sucre en poudre (facultatif)**

1. Dans un récipient, verser l'eau tiède puis y diluer pendant quelques minutes la levure de boulanger. On peut également ajouter une cuillère à café de sucre en poudre afin d'activer plus rapidement la levure.
2. Dans un saladier, mettre la farine puis former un puits au centre et y verser le mélange eau/levure.
3. Du bout des doigts, mélanger le tout et lorsque l'ensemble commence à bien s'amalgamer incorporer le sel.
4. Terminer en mélangeant grossièrement le tout jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien liés.
5. Couvrir le saladier d'un torchon humide et laisser lever la pâte au minimum pendant 1h30 (ou plus) dans un endroit tiède.
6. Une fois la pâte levée, la déposer sur un plan de travail fariné afin de la modeler.
7. Diviser la pâte en 2 ou 3 morceaux égaux, en prenant soin de bien les fariner. Modeler ensuite les baguettes et les déposer soit sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson ou directement dans des moules à baguettes généreusement farinés.
8. Préchauffer le four à 240° en chaleur tournante ou bien en fonction "fournil" si le four dispose de cette option. Disposer une lèchefrite ou un récipient rempli d'eau dans le bas de four. Cela va permettre d'obtenir une belle croûte croustillante.
9. Pendant que le four chauffe, recouvrir les baguettes du linge humide et laisser lever.
10. Une fois le four chaud, découvrir les baguettes et les entailler (grignage ou lamage) profondément à l'aide d'une lame de cutter ou d'une incisette dans le sens de la longueur et tout les 3/4 cm.
11. Enfourner pour 20 à 30 minutes de cuisson, suivant vos préférences : c'est prêt ! ☐

☐ Et voilà de délicieuses baguettes bien croustillantes ! Au final, on remarque que faire ses baguettes maison n'est pas du tout compliqué bien au contraire ! ☐

Il est possible d'ajouter à la pâte ou avant cuisson des graines pavots, tournesol... ou autres pour obtenir toute sorte de baguettes ! ☐

Pour ma part, je réalise ces baguettes en quantité et ensuite je les congèle. Pour les décongeler rien de plus facile, quelques minutes au four ! ☐

Palets Bretons

Pour une vingtaine de palets :

- **250 g de farine**
- **150 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **150 g de sucre en poudre**
- **4 grosses pincées de fleur de sel**
- **4 jaunes d'œufs**
- **1 jaune d'œuf mélangé à 1 cuillère à soupe d'eau (pour dorer)**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine avec le sucre, la levure et la fleur de sel puis mélanger.
3. Verser ensuite les jaunes d'œufs et le beurre coupé en petits morceaux puis travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Elle doit être souple et si ce n'est pas le cas, mettre 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau.
4. Diviser la pâte en une vingtaine de petites boules.
5. Dans des moules à muffins généreusement beurrés, disposer les boulettes de pâte puis les aplatir sur le fond.
6. A l'aide d'un pinceau, dorer la surface des futurs palets avec le jaune d'œuf mélangé à l'eau.
7. Enfourner pour 12 à 13 minutes de cuisson jusqu'à ce que les palets soient dorés sur la bordure.
8. A la sortie du four, attendre que les palets durcissent légèrement puis les démouler et les disposer sur une grille : c'est prêt ! ☐

☐ En refroidissant complètement les palets vont durcir et atteindre leur texture idéale pour la dégustation. ☐

Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits : un beurre artisanal et une fleur de sel d'exception avec bien entendu des œufs fermiers !

Et juste un conseil, ne les dégustez pas de suite car ils seront meilleurs de jours en jours ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Les Véritables Pâtes à la Carbonara

Pour 4/5 personnes :

- **500 g de pâtes (ici, des spaghettis)**
- **200 g de guanciale (pancetta ou lard)**
- **120 g de pecorino ou de parmesan (ou un mélange des deux)**
- **3 œufs entiers**
- **3 jaunes d'œufs**
- **sel et poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes suivant les indications du paquet. Ici nous sommes sur une cuisson de 10 minutes pour des spaghettis al dente.
2. Pendant ce temps, tailler le guanciale en morceaux de manière à obtenir des lardons puis les faire revenir quelques minutes dans une poêle à feu doux de façon à ce que le gras fonde. Les lardons doivent légèrement croustiller. Réserver.
3. Dans un saladier, battre les œufs entiers avec les jaunes puis y ajouter deux tiers de pecorino (ou parmesan) et enfin 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Assaisonner en sel et en poivre.
4. Égoutter les pâtes puis les ajouter dans le saladier avec la préparation œufs/pecorino. Mélanger rapidement jusqu'à ce que la sauce adhère parfaitement sur l'ensemble des pâtes.
5. Enfin incorporer les lardons de guanciale, mélanger à nouveau puis servir dans chaque assiette en saupoudrant le tout avec le tiers de pecorino restant : c'est prêt ! ☐

☐ Voici la VRAIE recette des pâtes carbonara que j'ai pue découvrir lors d'un séjour en Italie ! ☐
Je vous avoue que depuis que je fais la recette authentique italienne, j'ai du mal à revenir à celle qu'on connaît en France à base de crème, lardons... ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake au Citron et aux Myrtilles

Pour un cake de 8/10 personnes :

- **200 g de myrtilles fraîches ou congelées**
- **190 g de sucre**
- **150 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **110 g de poudre d'amandes**
- **90 g de farine**
- **3 œufs**

- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à soupe de jus de citron**
- **1 cuillère à café d'extrait de vanille (liquide ou en poudre)**
- **les zestes d'un citron**

Pour le glaçage :

- **70 g de sucre glace**
- **1 cuillère à soupe de jus de citron**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le beurre avec le sucre, le jus de citron ainsi que les zestes puis la vanille. Battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange crème.
3. Baisser la vitesse puis ajouter les œufs battus et mélanger à nouveau jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse.
4. Incorporer en 3 fois le mélange farine/levure/poudre d'amandes jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. Ajouter ensuite 150 g de myrtilles en prenant de mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
6. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.
7. Enfourner pour 10 minutes de cuisson puis parsemer les myrtilles restantes sur le cake.
8. Poursuivre la cuisson pendant 50 minutes ou plus. Il faut penser à vérifier la cuisson avec un couteau : si celui-ci ressort propre c'est cuit.
9. Sortir le cake du four, le laisser bien refroidir puis le démouler délicatement.
10. Pour le glaçage, mélanger le sucre glace et le citron puis à l'aide d'une poche à douille l'étaler sur l'ensemble du cake : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage de l'amande avec le citron et la myrtille est vraiment à tomber. ☐

Ultra moelleux et fondant en bouche, une explosion de saveurs fera trembler vos papilles ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Biscuits Sablés

Pour une vingtaine de sablés :

- **250 g de farine**

- **125 g beurre**
- **125 g de sucre en poudre**
- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou extrait)**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes quelques secondes.
2. Ajouter au beurre fondu, le sucre, l'œuf et la vanille puis mélanger énergiquement.
3. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtenir une boule de pâte.
4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 30 minutes avant la réalisation des biscuits.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Sur votre plan de travail bien fariné, étaler finement la pâte (3/4 mm d'épaisseur environ).
7. Découper les sablés à l'aide d'un emporte pièce et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
8. Enfourner le tout pour 10 à 12 minutes de cuisson jusqu'à ce que les bordures des biscuits soient légèrement colorées.
9. Laisser refroidir les biscuits sur une grille : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux biscuits sablés se conserveront très bien dans une boîte en fer. ☐

Pour plus de gourmandise, on peut les plonger dans du chocolat fondu ou encore réaliser des décorations avec un glaçage royal (la recette ici) ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Craquelés à l'Amande et au Chocolat](#)

Pour une trentaine de craquelés :

- **225 g de poudre d'amandes**
- **150 g de sucre en poudre**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de farine**
- **2 œufs**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes.

3. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, mélanger énergiquement le sucre avec les œufs entiers jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
4. Ajouter le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.
5. Incorporer ensuite la poudre d'amandes, mélangée à la farine, petit à petit puis pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte.
6. A l'aide d'une cuillère à café, prélever un morceau de pâte puis le rouler en boule.
7. Passer la boule dans le sucre glace puis la disposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson puis l'aplatir légèrement.
8. Renouveler l'opération pour remplir la plaque.
9. Enfourner pour une vingtaine de minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Lors de la sortie du four, les craquelés seront encore moelleux. Pensez à les laisser refroidir pour qu'ils durcissent avant dégustation !

Ils se conserveront à merveille dans une boîte hermétique pendant plusieurs semaines ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Crème ou Sauce à la Moutarde

Pour 1 sauce à la moutarde :

- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon (forte ou mi-forte)**
- **1 cuillère à soupe de moutarde en grains**
- **poivre**

1. Dans une casserole, mettre à bouillir la crème fraîche liquide.
2. Ajouter les moutardes et assaisonner en poivre.
3. Laisser mijoter en remuant constamment pour que la préparation n'accroche pas.
4. Une fois la sauce épaissie : c'est prêt ! ☐

☐ Cette sauce à la moutarde accompagnera à merveille des grillades ou encore un gratin de pommes de terre ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Les Zézettes de Sète

Pour une trentaine de Zézettes :

- **550 g de farine tamisée**
- **150 g de sucre en poudre**
- **15 cl (ou 150 g) de muscat (de Frontignan de préférence pour garder l'authenticité de la recette)**
- **15 cl (ou 150 g) d'huile d'olive**
- **2 cuillères à soupe de fleur d'oranger**
- **1 cuillère à café d'extrait ou poudre de vanille**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre en poudre avec le muscat, la fleur d'oranger, l'huile et la vanille.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine tamisée avec la levure.
4. Verser petit à petit le premier mélange liquide dans le second jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Découper un petit morceau de pâte puis former un boudin aux extrémités pointues.
6. Rouler le boudin dans du sucre en poudre puis disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Renouveler les opérations jusqu'à remplir la plaque.
8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson jusqu'à ce que les Zézettes soient bien dorées : c'est prêt ! ☐

☐ Laisser refroidir les Zézettes à la sortie du four avant dégustation. Idéales pour l'heure du café ou du thé, elles se feront dévorer en un éclair ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Mendiants au Chocolat : Abricots, Amandes,

Oranges, Pistaches, Raisins

Pour une cinquantaine de mendiants :

- **300 g de chocolat noir ou au lait**
- **des abricots secs**
- **des amandes entières**
- **des oranges confites ([recette ici !](#))**
- **des pistaches entières**
- **des raisins secs**

1. Faire fondre au bain marie le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien liquide et brillant.
2. Pendant ce temps, couper en petits morceaux les abricots secs ainsi que les amandes et les pistaches en deux.
3. Préparer aussi les oranges confites en morceaux de 2/3 cm de long.
4. Sur du papier sulfurisé et à l'aide d'une petite cuillère, faire des petits disques de chocolat liquide. Tapoter légèrement la feuille garnie pour lisser les disques et bien les répartir.
5. Disposer chaque ingrédient sur les disques de chocolat à votre convenance.
6. Mettre au frais pendant 2 à 3 heures avant dégustation pour que le tout prenne correctement : c'est prêt !
☐

☐ A offrir ou à dévorer avec votre entourage, ils disparaîtront en un éclair ! ☐
Il est possible de varier les ingrédients disposés sur les disques de chocolat : noisettes, noix, cranberries... à vous de voir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Sauce Vinaigrette Maison

Pour une sauce vinaigrette :

- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne**
- **3 pincées de sel**
- **2 tours de moulin à poivre**
- **1 cuillère à café de vinaigre de vin**
- **1 cuillère à café de vinaigre balsamique**
- **10 cuillères à soupe d'huile de tournesol (ou arachide)**

- **5 cuillères à soupe d'huile d'olive**

1. Dans un bol, ajouter les 6 premiers ingrédients dans l'ordre de citation puis mélanger.
2. Ajouter petit à petit l'huile de tournesol en remuant énergiquement jusqu'à ce que le tout se lie parfaitement.
3. Faire de même avec l'huile d'olive : c'est prêt ! ☐

☐ Une recette de base qui vous servira pour assaisonner l'ensemble de vos salades. ☐
Il est possible d'en faire une grosse quantité et de la conserver dans un récipient adéquat pendant une semaine au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Far Breton aux Prunes

Pour 6/8 personnes :

- **1 vingtaine de prunes**
- **120 g de farine tamisée**
- **100 g de sucre en poudre**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **50 g de beurre fondu**
- **4 œufs**
- **2 cuillères à soupe de rhum**
- **1 pincée de sel**
- **1 litre d'eau**
- **1 grand verre de vieux rhum**

1. Laver, dénoyauter et couper en deux les prunes.
2. Dans un saladier, verser l'eau et le vieux rhum puis ajouter les prunes. Laisser macérer pendant 2 heures minimum (l'idéal serait toute une nuit).
3. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
4. Dans le bol du robot ou dans un autre saladier, ajouter les œufs avec le sucre et le sel. Battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Verser petit à petit la farine en prenant soin de bien remuer pour éviter la formation de grumeaux.
6. Ajouter d'une traite le beurre fondu.
7. C'est au tour du demi litre de lait d'être versé dans la préparation. Fouetter jusqu'à obtention d'une pâte

bien lisse.

8. Pour finir, incorporer les 2 cuillères à soupe de rhum.
9. Égoutter les prunes.
10. Dans un plat préalablement beurré, verser la pâte puis disposer les prunes.
11. Enfourner pour 15 minutes à 200°.
12. Terminer la cuisson pendant 1 heure à 170°.

□ Tiède ou froid, il sera dévoré en un éclair ! □

Il est possible de remplacer les prunes par des pruneaux pour obtenir la recette authentique du far aux pruneaux typique de la Bretagne ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Cake aux Poires et Chocolat](#)

Pour 1 cake de 8/10 personnes :

- **3 ou 4 poires bien mûres type Williams (ou au sirop)**
- **120 g de sucre cassonade**
- **120 g de farine**
- **100 g de chocolat en tablette**
- **90 g de beurre**
- **40 g de lait**
- **40 g de poudre d'amandes**
- **5 cl de crème fraîche**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou d'extrait)**
- **3 œufs**
- **1 noix de beurre pour le moule**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Dans un bol, casser le chocolat en morceaux et ajouter la crème fraîche.
3. Mettre à chauffer au micro-ondes puis mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir une texture bien lisse et onctueuse. Réserver.
4. Séparer les blancs d'œufs des jaunes puis les monter en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes puis réserver.
5. Dans un autre bol, mettre le beurre et le lait puis faire fondre le tout au micro-ondes.

6. Dans le bol du robot ou dans une saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
7. Ajouter la moitié des mélanges farine/levure et beurre/lait puis battre jusqu'à ce que tout soit parfaitement incorporé.
8. Verser les deux autres moitiés et mélanger de nouveau.
9. Incorporer ensuite la poudre d'amandes et la vanille puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement lisse.
10. A l'aide d'une spatule, ajouter délicatement les blancs en neige.
11. Éplucher, laver les poires puis les couper en petits dés.
12. Beurrer généreusement un moule à cake.
13. Verser la totalité de la pâte puis répartir les morceaux de poires.
14. Napper ensuite avec la ganache au chocolat.
15. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ce cake se dégustera tiède avec une boule de glace rhum/raisins ou bien froid avec une mousse au chocolat ! :p

Et puis, le mariage entre la poire et le chocolat n'est plus à présenter ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Cookies Américains](#)

Pour une quinzaine de cookies :

- **130 g de beurre bien mou (à température ambiante)**
- **180 g de farine tamisée**
- **100 g de sucre roux**
- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de levure chimique**
- **200 g de chocolat (tablette coupée en grosses pépites à l'aide d'un marteau)**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser le beurre mou avec le sucre puis battre énergiquement jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
2. Incorporer l'œuf battu au mélange.

3. Ajouter la farine, préalablement mélangée avec la levure, d'une traite puis pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Verser les pépites de chocolat et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elles soient bien réparties.
5. Couvrir la pâte et la réserver au frais durant 1 heure.
6. Avec le bout des doigts, façonner de petites boules de la taille d'une noix.
7. Les déposer en les espaçant de 5 cm, sur une plaque recouverte de papier cuisson.
8. Enfourner dans un four préchauffé à 190° en chaleur tournante pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés : c'est prêt ! ☐

☐ Une fois refroidis, ces cookies américains se dévoreront en un éclair ! A déguster avec un bon café ou à l'heure du goûter avec les enfants ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Pâte Brisée

Pour 400 g de pâte :

- **250 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **1 jaune d'œuf**
- **1 pincée de sel**
- **8 cuillères à soupe d'eau tiède**

1. Dans le bol du robot ou bien sur votre plan de travail, déposer la farine avec le sel puis le beurre.
2. Pétrir jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse et bien homogène.
3. Ajouter le jaune d'œuf puis pétrir à nouveau en ajoutant progressivement l'eau tiède.
4. Une fois la pâte bien travaillée, on doit obtenir une boule.
5. Aplatir légèrement la boule puis la filmer à l'aide de film à alimentaire.
6. La réserver au frais au minimum 30 minutes avant de l'étaler et de la déposer dans le moule à tarte pour votre préparation : c'est prêt ! ☐

☐ Une recette de base importante qui vous servira à coup sûr pour une multitude de tartes, quiches ... ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

