

Pâte brisée minute



Recette proposée par Gilles Daveau dans Cuisiner Simple et Bon

Ingrédients

- 250g de farine
- 100 ml d'eau
- 75g d'huile
- une pincée de sel

Préparation

- Mélanger l'eau, l'huile et le sel avec un fouet
- Ajouter la farine d'un coup
- Mélanger avec quelques coups de fourchette
- Former une boule



Astuce :

Cette pâte brisée peut servir pour les quiches salées, les tartes sucrées, être étalée pour une pizza, ou servir de base pour des crackers en y ajoutant 1 cuillère à café de levure, des épices, herbes ou graines, de l'ail ou encore du parmesan !

Pâte brisée minute



Recette proposée par Gilles Daveau dans Cuisiner Simple et Bon

Ingrédients

- 250g de farine
- 100 ml d'eau
- 75g d'huile
- une pincée de sel

Préparation

- Mélanger l'eau, l'huile et le sel avec un fouet
- Ajouter la farine d'un coup
- Mélanger avec quelques coups de fourchette
- Former une boule



Astuce :

Cette pâte brisée peut servir pour les quiches salées, les tartes sucrées, être étalée pour une pizza, ou servir de base pour des crackers en y ajoutant 1 cuillère à café de levure, des épices, herbes ou graines, de l'ail ou encore du parmesan !