



LuluZed

## LA PÂTE À TARTE INRATABLE DE GÉRALDINE

Tellement pratique qu'on peut l'étaler avec ses doigts...

### INGREDIENTS

- 250 g de farine semi-complète
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de poudre à lever (facultatif)
- 10 cl d'huile d'olive ou autre
- 10 cl d'eau chaude

Un contenant et de bons ingrédients pour garnir cette future tarte !

#### Astuce :

10 cl d'huile = 75 g

10 cl d'eau = 100 g

### RECETTE

1. Réunir tous les ingrédients dans un contenant et mélanger à la main. La pâte se forme très rapidement et ne colle pas aux doigts.
2. Vous n'avez plus qu'à l'étaler dans un moule à tarte et à la garnir selon les saisons et envies.
3. Cuire environ 45 minutes à 180 degrés.

**Variantes :** Vous pouvez la parfumer en y incorporant des herbes de Provence, du thym, du curry, du parmesan ou encore lui donner du croquant en y ajoutant des graines de tournesol, de courge ou autre.



QUANTITÉ	COÛT	TEMPS
1 boule	1,50 €	5 minutes