

# PÂTE À TARTE FLAMBÉE



4 PERSONNES



1 HEURE 20 MINUTES

500g de farine  
7g de levure boulangère  
25cl d'eau

11 c.à.c de sel  
30g de beurre

Dans un récipient, mettre la farine. Ajouter d'un côté la levure, de l'autre le sel.

Verser l'eau et pétrir le tout quelques minutes. Ajouter ensuite le beurre et pétrir jusqu'à obtention d'une boule de pâte homogène.

Couvrir le récipient d'un linge humide et laisser reposer à température ambiante durant environ 1h (elle doit doubler de volume).

Prélever des petites portions de pâte et les étaler le plus finement possible. Ovale ou rectangle, c'est à vous de décider.

Garnir vos fonds de tartes et les enfourner durant entre 8 et 10 minutes à 220°C (th.7). Servir aussitôt!

