



PÂTE À TARTE À LA CHAPELURE



INGRÉDIENTS:

(Pour 1 grande tarte ou environ 15 mini tartes)

- 100 g. de beurre
- 200 g. de chapelure
- 1 pincée de sel
- 2 càc. de levure chimique
- 3 càs. de sucre (si pâte sucrée)
- 20 cl. d'eau
- 100 à 150 g. de farine

RECETTE:

- 1 - Couper le beurre en petits cubes et le remettre au frigo.
- 2 - Mélanger la chapelure, le sel, la levure et le sucre éventuellement.
- 3 - Ajouter le beurre bien froid en frottant beurre et chapelure entre vos mains : ainsi les petits cubes de beurre et la chapelure vont s'agglomérer et finir par avoir une texture de sable humide et homogène.
- 4 - Ajouter l'eau puis la farine au fur et à mesure : arrêtez-vous quand la pâte parvient à former une boule.
- 5 - Mettre la pâte au frigo pour au moins 1 heure.
- 6 - Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie ou avec une bouteille, sur une épaisseur de 2 mm environ. Trop fine, elle sera cassante, trop épaisse elle cuira moins bien ! Réserver au frigo pour 10/15 minutes.
- 7 - Ajouter la garniture et cuire à 180°C pendant environ 30 minutes.