**RECETTES**

Pate à Tarte (La Michèle Berey)

250 g de farine

1 cuillère à café rase de levure chimique

1 cuillère à café rase de sel fin

100 ml d’eau froide

100 g de beurre fondu

Faire fondre le beurre

Ajouter : la levure

 le sel

 la farine petit à petit + l’eau froide

La laisser reposer un moment

Moi je mélange tous les ingrédients en même temps (farine, levure, sel fin puis je verse l’eau et le beurre

 Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Pate à Tarte (La Ja)

500 g de farine

250 g de beurre (en morceaux)

Mettre un peu d’eau

Pétrir

Mettre la pate 5 à 6 heures au frigo (on peu la congeler)