

La pâte à tarte de ma grande-mère

Par Annie

200 gr de farine type 55
100 gr de beurre
Une pincée de sel
Du sucre en poudre
De l'eau chaude

Faire fondre le beurre dans le moule dans un four à 180 à 200°
Dans un saladier mettre la farine
Pendant que le beurre fond prendre une tasse à café express (petite) mettre la pincée de sel et recouvrir de sucre presque jusqu'en haut.
verser l'eau chaude jusqu'en haut et mélanger délicatement pour faire fondre le sucre et le sel en sorte de sirop.
Dans le saladier mettre le beurre fondu et le sirop et mélanger.
Mettre la pâte dans le moule.

cela fait une pâte sablée. Si on attend pas pour garnir de fruits, elle est très sablée.
si on attend un peu qu'elle refroidisse avant de la garnir de fruits, elle sera plus dure après cuisson, donc bien pour des fruits faisant beaucoup de jus comme les abricots ou les prunes.

Garnir de 750 gr de fruits et mettre au four 30 mn à 180° pour de fruits avec peu de jus comme les pommes et à 200° pour des fruits plus juteux.

Voilà INRATABLE