



Pâte à tarte

Avec du pain dur



Ingrédients :

Pour 1 pâte à tarte

- 50g de farine
- 200 g de pain dur
- 50g de beurre mou
- 150 mL d'eau

Préparation :

1. Couper le pain en petits morceaux et le mixer en chapelure
2. Mélanger le pain broyé, la farine et le beurre ramolli
3. Y rajouter l'eau au fur et à mesure de façon à former une boule
4. Pétrir la boule
5. Mettre au four à 180°C pendant 20 minutes