



PÂTE À TARTE AU PAIN RASSIS



INGREDIENTS :

- 200 g. de pain rassis
- 3 c. à soupe de sucre
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 100 g. de beurre
- Farine pour lier (env. 100g)

Idées d'accompagnement :

- Pommes/Cannelle
- Poire/chocolat/amandine

1- Coupez le pain en petits morceaux et le mettre à tremper dans l'eau pendant 15 min.

2 - Ajoutez le beurre, le sucre, la pincée de sel et malaxez le tout à la main. Rajoutez de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et surtout non collante.

3 - Etalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie ou une bouteille. La pâte doit mesurer environ 2 mm de hauteur. Attention, si elle est trop fine, elle risque d'être cassante. Ajoutez vos accompagnements au choix.

4 - Faire cuire comme une tarte sucrée classique, pendant 30 min. à 180°C. Attention de ne pas faire trop cuire la pâte car elle risque d'être trop cassante également.

Une fois sortie du four, c'est prêt, il ne reste plus qu'à déguster !