



Pâte brisée à la farine de maïs

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

Repos | 1h30 au frais

INGRÉDIENTS

- 125 g de farine de blé
- 125 g de farine de maïs
- 1 œuf
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 cl d'eau froide
- 5 g de sel

ADans la cuve de votre robot ou dans un saladier, mettre les deux farines. Creusez un puit au centre.

Ajoutez l'œuf, l'eau, l'huile d'olive et le sel.

Pétrissez votre pâte avec la feuille de votre robot ou à la main pendant 2 min (pas besoin de plus, l'essentiel est que tous les ingrédients soient bien mélangés).

Formez une boule, filmez et réserver au frais 30 min.

Laissez votre pâte revenir à température ambiante le temps de chemiser votre moule à tarte.

Étalez votre pâte sur un plan de travail fariné.

Foncez votre moule puis réservez au frais 1h.

Ça y est, elle est prête à l'emploi.

Le temps de repos d'1h est important pour éviter que votre pâte se rétracte à la cuisson et que du coup les bords s'affaissent.