Pâte à tarte levée

Ingrédients (pour 1 tarte de 28 cm de diamètre) :

- 250 g de farine,
- 1 œuf,
- 1 c. à s. de sucre en poudre,
- 1 paquet de levure,
- 4 c. à s. d'huile.

Préparation : 5 min. Cuisson à blanc : 20 min.

Dans une terrine, mettre la farine tamisée avec le sucre, la levure et une pincée de sel. Faire une fontaine, mettre au centre l'œuf, l'huile et 4 c. à s. d'eau chaude. Mélanger le tout pour former une pâte souple.

Remarques : La préparation de cette pâte peut aussi se faire dans le bol du mixeur. On peut utiliser pour la pâte de l'huile de noix pour certaines recettes.