

Pâte demi-feuilletée rapide aux petits suisses

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

- 3 petits suisses (soit 180 g),
- 150 g de farine,
- 75 g de beurre,
- 1 pincée de sel.

Préparation : 5 min. Repos: 1 h. Cuisson à blanc : 15 min.

Dans une grande jatte, mélanger rapidement tous les ingrédients et travailler la pâte à la main pour obtenir une boule homogène. Laisser reposer pendant une heure au frais.

La cuisson se fait plutôt à four chaud (220°C, Th. 7-8).

Remarques : La préparation de cette pâte sablée peut aussi se faire dans le bol du mixeur. On peut remplacer les petits suisses par une quantité équivalente de fromage blanc.