

Tout le monde dans la cuisine!

Ingrédients :

- 300g de farine
- 120g de beurre
- 90g de sucre de canne
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- Confiture de fruit

Conseils :

- Pour parfumer la pâte brisée vous pouvez ajouter un arôme (citron, orange...).
- Vous pouvez remplacer la confiture par du Nutella ou du chocolat.
- Pour une pâte parfaite, utiliser du beurre froid du frigo.
- Ne pétrissez pas trop longtemps et vos mains doivent être froides.
- Amusez-vous à créer des formes spéciales pour décorer votre tarte.

Préparation :

1. Mélanger 300g de farine avec 90g de sucre puis ajouter 120g de beurre 2. 2.



2. Ajouter 1 œuf et 1 jaune d'œuf et pétrir pour obtenir une boule lisse et homogène (ajouter de la farine si nécessaire) laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes recouvert d'une pellicule plastique.



3. Diviser la pâte en deux (une + grande, une + petite). Etaler la pâte en forme de cercle (environ 5 mm d'épaisseur et mettez-la dans un plat rond. Ensuite, faites des trous dans tout le fond et ajouter la confiture préférée avec une cuillère.



4. Ajouter l'autre de + petite taille des pâtes, créer les mêmes lignes. Ou d'autre forme si vous préférez : cœur, étoile, cercle...) et mettez-les sur la confiture. Faire cuire à 180°C pendant environ 35 minutes. La pâte doit avoir une couleur bien dorée.

