

Pâte à tarte moelleuse à la noisette

(rapide et sans robot ni rouleau à pâtisserie !)

Voici une base de pâte à tarte délicieusement aromatisée à la noisette, parfaite donc pour réaliser une tarte au chocolat par exemple ! Mais également adaptée pour vos tartes salées, quiche au panais ou autres...

Pour l'abaisser, on peut l'étaler directement dans le plat à tarte avec la paume de la main.



Ingrédients (pour un grand plat à tarte)

150g de farine semi-complète (ou à défaut de la farine blanche)
1 cc de levure chimique
1 cc de sel
100g de poudre de noisettes
100ml d'eau chaude
50ml d'huile de noisette
30ml d'huile neutre

Pour une version sucrée, ajouter 50g de sucre cassonade.

Préparation

Verser tous les ingrédients dans une boîte hermétique. Bien fermer la boîte.
Secouer vivement la boîte pendant quelques secondes.
Racler la pâte à l'aide d'une spatule et former une boule.

Pour que l'étalage soit encore plus facile, vous pouvez mettre au réfrigérateur la pâte pendant 1/2 heure.

Étaler directement la boule de pâte dans le plat à tarte à l'aide de la paume de votre main.

Il ne reste ensuite plus qu'à garnir la tarte des ingrédients de votre choix, et de faire cuire dans le four préchauffé Th 7 ou 200°C pendant 25 minutes.