

Pâte à la casserole

Dans une casserole faire chauffer :

5 c à soupe d'eau,
5 pierres de sucre,
1 c à soupe d'huile,
125 gr de beurre

dès la première ébullition, éteindre le feu et ajouter d'un seul coup : 250 grs de farine.

Mélanger l'ensemble et former une boule.

La pâte est terminée.

L'étendre avec la paume de main dans le moule.

Cuire la pâte à blanc 10 minutes.

Et la garnir comme bon vous semble.