

Une tartelette aux poires pour monsieur Renard, et une aux poireaux pour monsieur Blaireau...

La pâte Brisée

Ingrédients :

125 g de farine

60g de beurre mou

une pincée de sel

un demi verre d'eau tiède

1. Couper le beurre en petits dés.
2. Mélanger la farine et le sel dans un récipient.
C'est bien plus rigolo de le faire à la main qu'avec une cuillère.
3. Incorporer les morceaux de beurre.
4. Ajouter l'eau peu à peu... et pétrir, mais pas trop :
jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Si la boule est trop dure, ajouter de l'eau.

Trop molle, ajouter un peu de farine.

Reste à l'étendre (avec un rouleau à pâtisserie, très amusant à faire rouler). Fariner un peu le fond d'un moule et y étaler la pâte.



La garniture

En automne, la tarte aux pommes s'impose. éplucher les pommes et les couper en tranches.

Les disposer bien en rond dans le moule est un vrai travail d'apprenti cuisinier.

Sucrer et mettre au four (180°) jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Déguster légèrement tiède.

On peut essayer avec d'autres fruits. Attention cependant à ceux qui "rendent" trop de jus.

