

Recette de base

Quantité: 1 abaisse

Préparation: 10 minutes

Conservation:

- Environ 7 jours au réfrigérateur
- Se congèle jusqu'à 3 mois



Pâte à tarte



250 ml (1 tasse)
de **farine tout usage**



2,5 ml (½ c. à thé)
de **poudre à pâte**



1 ml (1/4 c. à thé)
de **sel**



60 ml (¼ tasse)
d'**huile de canola**



60 ml (¼ tasse)
d'**eau froide**

La pâte à tarte peut être utilisée pour faire une quiche, une tourtière ou une tarte.

Préparation

- 1** Dans un grand bol, mélanger à la fourchette la **farine**, la **poudre à pâte** et le **sel**.
- 2** Ajouter l'**huile** et l'**eau**. Bien mélanger avec les doigts et former une boule avec le mélange.
Astuce: Vous pouvez congeler la boule de pâte à tarte afin de l'utiliser plus tard.
- 3** À l'aide du rouleau à pâte, étendre la pâte à tarte pour obtenir un cercle d'environ 35 cm (14 po) de diamètre et de 5 mm (1/4 po) d'épaisseur.
Astuce: Pour éviter que la pâte colle au rouleau et à la table, mettez un peu de farine sur le rouleau, la table et la pâte.
Astuce: Vous pouvez aussi utiliser une bouteille ou un verre propres pour étendre la pâte.
- 4** Placer la pâte dans un moule à tarte pour qu'elle suive la forme du moule. Retirer les bouts de pâte qui dépassent.
Astuce: Pour vous aider à déplacer la pâte, glissez-la sur le rouleau à pâte. Elle sera plus facile à manipuler.

Participation de l'enfant

1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir les tasses et les cuillères à mesurer
- Aider à étendre la pâte