

Pâte à tarte facile et toujours réussie de Nanou

60 gr de beurre

130 gr de farine + 1 pincée de sel

1 œuf + 100 gr de sucre en poudre

1 : Dans une petite casserole, fondre tranquillement 60 gr de beurre coupé en morceaux

2 : Dans 1 bol délayer 1 œuf entier avec 100 gr de sucre en poudre à l'aide d'une fourchette

3 : Dans 1 saladier déposer la farine et le sel, ajouter le contenu du bol et mélanger avec la cuillère, puis ajouter le beurre fondu. Mélanger à nouveau.

C'est prêt !

Verser la pâte obtenue au milieu du plat à tarte et aplatir du centre vers le bord, pour faire remonter un peu. Avec l'autre main tourner le plat, c'est plus facile.

Garnir de fruits ou de compote, ou les deux et **au four à 200degrés pendant 15mn .**

BON APPETIT !