

PÂTE BRISÉE PROVENÇALE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 250g Farine complète ou Farine blanche
- 1cc Sel
- 80g Huile d'olive
- 80g Eau
- 1cs Herbes Provençale
- 1cs Vinaigre blanc
- 1cs Graines de pavot

Préparation:

- Mettre la farine, le sel, l'huile d'olive, l'eau, les herbes Provençale, le vinaigre, les graines de pavots dans le bol Pétrir / 1 min
 - Puis l'utiliser pour votre tarte ou votre quiche.
- Vous pouvez aussi la garder 1 jour au réfrigérateur.