

Pâte à tarte légère au yaourt

4

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		5 min
Froid :		15 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

170 g de farine semi-complète T110 (de préférence) 1 yaourt nature 50 g d'huile d'olive du sel fin de Guérande du poivre 5 baies (moulin)
2 c. à s. d'origan + oignon déshydratés

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Verser tous les ingrédients dans le bol. Mélanger 20 secondes - vitesse 3.		20 sec		3	
Pétrir 1 minute - fonction Pétrissage (sans verre doseur)		1 min			Pétrissage
Étaler la pâte au rouleau sur le tapis Roul'pat. Foncer le moule choisi. Placer au réfrigérateur 10 à 15 minutes avant de l'utiliser. La pâte est prête pour tartes ou quiches salées.				0	