



# FONDS DE TARTE CRUMBLER

Pour 1 pâte à tarte

## INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 170 gr de farine de blé
- 100 gr de beurre
- 50 gr d'oeuf entier
- 33 gr d'eau
- 1 pincée de sel



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
30 minutes

## PREPARATION

- 01** Broyer au Crumblér le pain très sec à 3 mm pour obtenir la poudre fine
- 02** Mélanger les poudres ensemble
- 03** Ajouter le beurre pommade et l'oeuf et fraisez la pâte en étalant avec la paume de la main lier la pâte
- 04** Mettre l'eau petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène non collante
- 05** Etaler la pâte, mettre la garniture souhaitée et faire cuire à 180°C durant 3 minutes

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 720 kJ 411 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	22,0 g 14,0 g
Glucides Dont sucres	42,0 g 1,2 g
Protéines	10,0 g
Sel	0,88 g

## CONSEILS :

**Pour une pâte à tarte sucrée, rajouter 20 gr de sucre**

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable  
hors de la clientèle d'Explic'eat