

PÂTE À TARTE GILLES AUCLAIR

INGRÉDIENTS :

- ¼ tasse de graisse Crisco
- 1 c à t de sel
- 3 tasses de farine
- 3 c à t de poudre à pâte
- ½ tasse d'eau froide

INSTRUCTIONS :

- Couper la graisse dans un bol avec un brise pâte
- Ajouter le sel, la farine, la poudre à pâte et l'eau
- Mélanger jusqu'à ce que le mélange ait une texture grossière
- Réfrigérer environ ½ heure avant de servir pour une tarte plus légère

Note : La portion donne 8 petits pâtés à la viande. Pour la recette de viande, voir «Viande pour pâté à la viande».