

# binôme gourmand

## PATE A TARTE LEVEE

### Ingrédients :

- \* 7 cuillérées à soupe de farine
- \* 3 cuillérées à soupe de sucre fin
- \* 3 cuillérées à soupe d'huile
- \* 3 cuillérées à soupe de crème fraîche épaisse
- \* 1/2 sachet de levure chimique

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtention d'une boule qui se détache des parois. La pâte ne doit être ni trop liquide ni trop dure.

Etalez dans le moule à tarte (22/24 cm) à la main. Ne pas utiliser de rouleau. Garnir avec des fruits et cuire 20 mn environ à 200°.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>