

Fond de Quiche (Pâte) au Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FARINE	200g
- BEURRE	100g
- EAU	60 ml
- SEL	1 pincée

Recette:

- Coupez le beurre en dés et écrasez-les pour obtenir une pommade.
- Dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine, placez le beurre, le sel, la farine et l'eau.
- Lancez le programme malaxer pendant 1 minute 30 jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à obtention de la dimension de votre moule (diamètre 26 cm environ).
- Déposez-la ensuite dans le moule sur du papier sulfurisé, parez les bords et piquez le fond avec une fourchette. Laissez reposer au frais pendant 30 minutes.
- Votre fond de quiche est prêt à l'emploi ...

