

FOND DE TARTE

Pour 1 tarte

150 gr de farine
50 gr de flocons d'avoine
80cL d'huile d'olive
80 cL d'eau tiède
sel

Pétrir ensemble tous les ingrédients.

NB : Plus l'eau est chaude, plus la pate sera facile à étaler.

Précuire le fond de tarte 20 minutes au four à 180°C.

