

PÂTE À TARTE *(recette de Rose-Alma)*

Ingrédients

- 2 ½ tasse de farine avec un peu de sel
- 1 tasse de graisse
- ½ tasse d'eau glacée (la mettre au congélateur avec des cubes de glace avant de débiter la recette)
- 1 c. à table de vinaigre

Préparation

- Avec 2 couteaux, défaire la graisse en petits pois dans la farine additionnée de sel.
- Ajouter une partie de l'eau glacée. À partir de ce moment, manipuler la pâte le moins possible. C'est le secret d'une pâte feuilletée.

