

Pâte à quiche ou à tarte façon Tupperware (aussi appelée Pâte à quiche de Geneviève)

Si vous ne connaissez pas cette recette, elle va transformer votre vie. Respectez scrupuleusement les proportions ci-dessous.

Ingrédients pour 400 gr de pâte

- 250 gr de farine ordinaire
- une grosse pincée de sel
- 1 dl d'huile d'olive (à remplacer par du beurre fondu pour une tarte sucrée)
- 1 dl d'eau (à remplacer par du lait pour une tarte sucrée)
- une bonne cuillère à café de levure alsacienne

1) Mettre tous les ingrédients dans une boîte en plastique avec un couvercle hermétique. Secouer violemment pendant 20 secondes. Ouvrir la boîte et racler la pâte avec une spatule pour en faire une boule. Envelopper la boule d'un film alimentaire et laisser reposer au frigo pendant environ une heure. Etaler au rouleau comme toute autre pâte, de préférence entre deux feuilles de papier cuisson pour pouvoir la sortir facilement du moule et éviter qu'elle ne colle au rouleau.

Bon appétit!