



# Pâte Expresse

## Ingrédients :

- 100 gr d'eau
- 75 gr d'huile
- 1 pincée de sel
- 250 gr de farine

## Préparation :

Dans un saladier mélanger l'eau, le sel et l'huile.

Ajouter d'un coup la farine et mélanger en quelques coups de fourchette.

Préchauffer votre four à 180°C.

Former une boule avec la pâte puis l'étaler à la forme désirée.

Si c'est pour une quiche, la faire précuire une dizaine de minutes au four avant de la garnir.

