

PÂTE MINUTE

PRÉP.
 5'



Ingrédients

- 250g de farine
- 100ml d'eau chaude
- 50ml d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- Epices ou aromates au choix (curcuma, cumin, herbes de Provinces, persil, aneth...)

Préparation

Rien de plus simple :

- Mettez tous les ingrédients dans un récipient avec couvercle hermétique.
- Secouez énergiquement dans tous les sens, de gauche à droite et de bas en haut.
- Formez une boule de pâte : c'est prêt, vous pouvez réaliser votre tarte salée.

