

PÂTE À TARTE AUX FLOCONS D'AVOINE

Pour cette recette salée ou sucrée, il est important de choisir une huile d'olive dont le goût n'est pas trop prononcé. S'il est inutile de réfrigérer la pâte avant utilisation, je vous conseille en revanche de l'enfourner quelques minutes à blanc avant d'ajouter la garniture. Elle peut aussi être découpée en rectangles et cuite telle quelle pour réaliser des crackers.

POUR 1 MOULE DE 24 CM DE DIAMÈTRE

- 140 G DE FARINE DE BLÉ T80 •
- 30 G DE PETITS FLOCONS D'AVOINE •
- ½ C. À C. DE SEL FIN •
- 4 C. À S. BOMBÉES D'HUILE D'OLIVE NEUTRE OU
3 C. À S. D'HUILE + 1 C. À S. DE PURÉE D'AMANDE •
- 50 ML D'EAU •

VERSION SALÉE : • ÉPICES (PAPRIKA, CURRY, CUMIN, CURCUMA, ETC.), • GRAINES (ANIS, CUMIN, FENOUIL, SÉSAME, ETC.) OU HERBES SÉCHÉES •

VERSION SUCRÉE : • 2 C. À S. DE SUCRE DE CANNE BLOND + ÉPICES (CANNELLE, GINGEMBRE, ETC.) •

- Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients secs. • Incorporez la matière grasse. • Ajoutez l'eau et mélangez bien. Lorsque le tout commence à s'amalgamer, pétrissez rapidement pour former une boule. • Abaissez et foncez un moule à tarte.
- Le temps de cuisson total de la pâte et de la garniture sera de 45 à 50 minutes au four à 180 °C.

Suggestions de garniture : • Champignons, roquefort et fines herbes. • Poireau, curry et fromage de chèvre. • Moutarde, tomates, origan, fromage râpé en option. • Courgette, anis vert et parmesan. • Prunes et spéculoos émiettés. • Pomme ou poire et cannelle ou gingembre. • Rhubarbe ou figue et crème d'amande. • Abricot (en version tatin). • Myrtilles et sucre de canne.