**La pâte à tarte maison**

Catherine Kluger fait des tartes à tomber ! Elle a écrit un livre "La Fabrique de tartes" (Editions Marabout). C'est votre jour de chance, car elle nous a confié SA recette pour faire une pâte à tarte maison, croustillante à souhait et... sans stress !



**Pour la pâte salée**

200 g de farine tamisée  
1 pincée de sel  
90 g de beurre très froid  
1 œuf entier  
2 cl d'eau fraîche

**Pour la pâte sucrée**

200 g de farine tamisée  
80 g de sucre glace  
25 g de poudre d’amandes  
1 pincée de sel  
120 g de beurre très froid  
1 œuf entier

**Les étapes pour réaliser une pâte à tarte :**

1 Mélangez, du bout des doigts, la farine, le sel (et le sucre glace, la poudre d'amandes pour la version sucrée) et le beurre (tout juste sorti du réfrigérateur) coupé en petits morceaux pendant 5 minutes maximum.

2 Ajoutez l’œuf entier avec un peu d'eau pour la pâte salée. Formez rapidement une boule. Farinez-la et laissez-la reposer au frais dans du film alimentaire, pendant au moins 2 heures.

3 Beurrez un cercle à tarte.

4 Étalez la pâte à tarte au rouleau en la faisant tourner régulièrement. Découpez la pâte 5 cm autour du cercle.

5 Mettez la pâte sur le cercle, pliez-la et faites-la descendre pour la coller sur le cercle à tarte de manière à former un angle droit.

6 Découpez le surplus de pâte en passant le rouleau sur le cercle.

7 Piquez la pâte avec une fourchette. laissez-la reposer pendant 1 à 2 heures.

8 Enfournez la pâte pour la faire précuire, après avoir mis des pois de cuisson sur du papier sulfurisé, pendant 40 à 45 minutes (30 minutes pour la pâte sucrée) à 170°c (th.6).   
A la sortie du four, passez un peu d’œuf avec un pinceau pour dorer la pâte.

**L'astuce de Catherine :** ajoutez des graines de pavot dans votre pâte à tarte.