

Pâte à tarte à la polenta

Ingrédients

- 150 g de farine de blé T80
- 50 g de polenta (semoule de maïs complète ou polenta précuite)
- 1 bonne pincée de sel
- 1 bonne pincée de curcuma (facultatif, c'est pour la bonne mine)
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/4 de verre d'eau



Verser tous les ingrédients, dans l'ordre, dans un grand saladier. Mélanger à l'aide d'une grande cuillère puis, lorsque le tout commence à bien s'amalgamer, pétrir brièvement pour former une boule. Abaisser et fonder un moule à tarte. Il est possible mais pas obligatoire de réfrigérer la pâte avant de l'abaisser. Garnir puis enfourner pour 45 minutes à 180 °C.

Variante sucrée : supprimez le curcuma et ajoutez simplement 2 c. à soupe de sucre de canne blond. Vous pouvez également remplacer 25 grammes de farine par de la poudre d'amande, pour le goût et la douceur.