Tarte bourdaloue (poire-amande)	Tarte bourdaloue (poire-amande) C'est une tarte aux poires à la crème d'amande. [Tarte bourdaloue] Pour une tarte (6 à 8 parts) : * Poires au sirop (ou fraîches si bien juteuses) * Pâte sablée * 250 g de farine * 125 g de beurre froid * 125 g de sucre en poudre * 1 oeuf * 1 pincée de sel (pas de sel si le beurre est déjà salé)	farine, beurre, sucre, poudre d amande, oeuf, poire
Pelmenis	Pelmenis * 500 g de farce (mélange de boeuf et porc) * 1 oignon * 500 g de farine * Sel * Eau Temps total : 1h15 Préparation : 1 h Cuisson : 15 min Sur un plan de travail versez la farine, faites un puit, ajoutez une grosse pincée de sel puis mélangez. Versez de l'eau petit à petit et mélangez jusqu'à ce que vous formiez une boule. Pétrissez la pâte longuement ; elle doit devenir élastique.	hachis de boeuf, hachis de porc, oignon, farine
Pâte sablée	Pâte sablée La pâte sablée est une pâte sucrée qui peut servir de base pour la fabrication de biscuits ou de fond de tarte. Oubliez le nutriscore, cette pâte est aussi grasse qu'elle est sucrée. La présence d'oeuf et de beurre en fait une recette incompatible avec un régime vegan.	farine, beurre, sucre, oeuf
Pâte à pain pour hamburger	Pâte à pain pour hamburger * 500g de farine * 25 cl de lait à température ambiante * 100g d'huile d'olive * 1 œuf * 1/2 cube de levure de boulanger * 10g de sucre (environ une cuiller à soupe) * 5g de sel * + 1 jaune d'œuf battu et 1 cuiller à soupe d'eau pour dorer les pains	farine, lait, huile d olive, oeuf, levure de boulanger, sucre
Pâte à pizza et Ciabatta	Pâte à pizza et Ciabatta Recette Éric Kayser <https://www.youtube.com/watch?v=PsUBwhXX5oo> * 500g de farine de blé * 330 g d'eau * 10g de gros sel * 7g de levure * 100g de levain * 30g huile d'olive Mélanger eau + levain + levure + farine. Pétrir à petite vitesse. Quand cela commence à se mélanger, ajouter le gros sel. Pétrir 4-5 minutes, ajouter huile d'olive Quand la pâte se décolle bien du bol, réduire la vitesse et fariner un saladier, en faire une boule. La température de la…	farine, levure de boulanger, levain, huile d olive

From:
https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/ - **Le Fourre-tout de l'Arbre à bafouilles**

Permanent link:
https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/tag:farine?rev=1618482505

Last update: **Thursday 15 April 2021 10:28**