

Pâte à tarte aux petits suisses

Il vous faut :

240g de petits suisses

240g de farine

120g de beurre mou

1 pincée de sel

Pétrir ensemble, les petits suisses égouttés, la farine, le beurre mou et la pincée de sel.

On doit obtenir une pâte homogène.

Envelopper la boule de pâte de papier film et la laisser reposer au frais 30 minutes avant de l’utiliser.