



## *Cuisson à Blanc*

On appelle « cuisson à blanc » le fait de cuire la pâte toute seule, afin de pouvoir la garnir par la suite avec des ingrédients qui ne supportent pas la cuisson.

Prendre de la pâte brisée

L'abaisser comme pour un gâteau normal

Piquer avec une fourchette

Remplir avec des haricots en grains ou autres graines.

Cuire 15-20 mn au four à 210-220°C jusqu'à ce que les bords de la pâte soient dorés.

Laisser refroidir

Enlever les grains de haricots et le mettre dans une boîte en fer pour une prochaine utilisation.