

## **Pâte à tarte sablée d'Ecquevilly**

4 cuillères à soupe d'eau  
4 morceaux de sucre  
125 grammes de beurre  
250 grammes de farine  
Une pincée de sel

Dans une casserole faire fondre le  
beurre avec l'eau, puis mettre le sucre  
à fondre

Et hors du feu verser la farine en  
remuant avec une cuillère. ?

En faire une boule, puis l'étaler avec  
les mains (les poings) dans un moule  
beurré et fariné

[www.sene.name](http://www.sene.name)

## **Biscuit aux fruits**

150 ou 250 grammes de sucre  
250 ml crème épaisse (cube de crème)  
3 ou 4 œufs (selon grosseur)  
1 zeste d'orange ou citron râpé (ou 2  
cuillère de Pulco Citron)  
250 grammes de farine  
1 paquet de levure chimique  
4 pommes ou 4 poires (coupées en petits  
dés)  
Ou ½ boîte oreillons d'abricots ou  
d'ananas (ou autres fruits)

---

Mélanger les œufs, mettre le sucre, la  
crème, le citron, puis la farine et la  
levure.

Ajouter les fruits coupés

Mettre à cuire à four environ 150°  
pendant 30 minutes [www.sene.name](http://www.sene.name)