

# Le B.A.-BA DE LA PÂTE LEVÉE

La pâte levée, qui s'utilise de mille et une façons en cuisine, est appréciée des petits comme des grands. Pour en préparer une à la maison, vous aurez besoin de quelques ingrédients simples, mais aussi et surtout d'un endroit chaud et de beaucoup de temps!

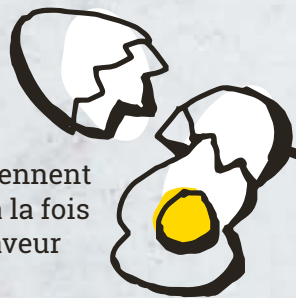


## LIQUIDE

L'ajout d'un peu de liquide, du lait ou de l'eau par exemple, est indispensable pour garantir une bonne levée de la pâte.

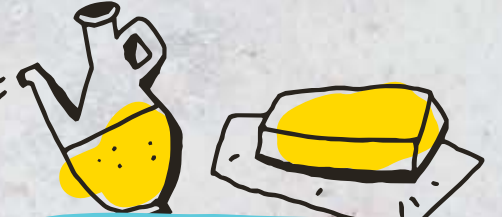
## ŒUFS

Certaines pâtes levées contiennent des œufs, qui leur donnent à la fois une jolie couleur et une saveur plus prononcée.



## SUCRE ET SEL

Le sucre, qui donne à la pâte un goût sucré, est utilisé par la levure pour produire de l'énergie, tandis que le sel est un exhausteur de goût.



## MATIÈRES GRASSES

La plupart des pâtes contiennent du beurre, de la margarine ou de l'huile, qui leur donnent une saveur plus prononcée.



## LEVURE

La levure, disponible en version fraîche ou sèche, est un champignon microscopique qui permet d'obtenir des pâtes levées bien aérées.

## FARINE

Elle est tout simplement incontournable, et chaque type de farine donne une pâte au caractère particulier.



Retrouvez encore plus d'infos sur [littlefooby.ch/conseils](http://littlefooby.ch/conseils)