Pâte brisée

Recipe for 4

Description

Fond de pâte servant essentiellement pour les bases salées. Ainsi que des tartes à base de légumes ou autres.

Note

Le repos d'une pâte est essentiel, cela lui permettra de garder sa forme lors de la cuisson. Elle sera aussi moins élastique quand vous passerez avec votre rouleau pour l'étendre.

Ingredients

Pâte brisée

- 500 Gr Flour
- 250 Gr Butter
- 2 Unit(s) Egg yolk
- 60 Ml Water
- 2 Pinch(es) Sea salt flakes

Preparation

- Preparation time **45 mins**

Pâte brisée

Dans la cuve de votre robot, muni du crochet, mélangez le beurre en pommade, le sel et la farine. Vous devez obtenir une texture sableuse, ajoutez ensuite le jaune d'oeuf, puis le l'eau. Façonnez légèrement votre boule de pâte à la main, écrasez-la délicatement avec la paume de la main (fraser). Enveloppez votre pâte dans un film alimentaire, laissez-la reposer au frigo durant un minimum de 30 minutes. Il ne vous reste plus qu'à l'étaler à la grandeur de votre cercle à tarte si c'est le cas.

Bon appétit!