



Recette de pâte Brisée (à la main ou robot)



Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 225 g farine blanche• 125g beurre mou (sortir le beurre du frigidaire 2h avant)• 1 jaune d'œuf (optionnel mais cela ajoute de la couleur et de la matière grasse)• Eau (environ 50ml)• 3 cuillères à soupe de sucre (optionnel)	<ul style="list-style-type: none">• 1 saladier• 1 cuillère / fourchette• 1 rouleau à pâtisserie• 1 robot (optionnel)

Etape 1 : Si vous la faites à la main, dans un saladier, mettre la farine tamisée et une pincée de sel et le sucre (optionnel) et ajouter 125g de beurre (mou) coupés en petits dés et pétrir du bout des doigts (pendant 3 minutes) et sabler (frotter entre les mains comme si vous enlevez du sable)

Etape 2 : Ajouter 50ml d'eau (ou un peu moins) et le jaune d'œuf (pour lier la pâte) tout en remuant, elle doit devenir lisse (écraser la pâte avec la paume de la main pour bien intégrer le beurre), faire une boule (et si possible la mettre 10 minutes au frigidaire). Ne pas la mettre longtemps au frigidaire sinon elle va durcir. Préchauffer votre four à 180°C.

Etape 3 : Sur un plan de travail fariné ou sur du papier cuisson, étaler la pâte avec un rouleau

Etape 4 : Mettre la pâte dans un plat à tarte et la piquer avec une fourchette. Mettre un papier sulfurisé sur la pâte et des haricots secs ou du riz (pour éviter que la pâte ne gonfle) et faire cuire la pâte à 180° pendant 5/10 minutes.