

Pâte Brisée

Base

Ingrédients (pour 1 tarte de diamètre 20cm) :

- 150g de farine
- 75g de beurre
- une grosse pincée de sel
- Pour une tarte sucrée : 1,5 cuillères à soupe de sucre
- 4cl d'eau



Temps de préparation : 15 minutes

Préparation :

1. Sortir le beurre à l'avance pour qu'il ramollisse (mais sans fondre) si vous le pouvez (sinon c'est possible sans mais ça sera moins facile à mélanger).
2. Mélanger la farine et le sel dans un saladier (et le sucre si concerné).
3. Ajouter le beurre et incorporez-le à la farine en pétrissant rapidement du bout des doigts. Vous devez obtenir une sorte de semoule grossière.
4. Incorporez l'eau : il en faut très peu, simplement pour lier la pâte (adapter la quantité si nécessaire).
5. Si votre pâte reste collante il y a trop d'eau. Pas de soucis, ajouter un peu de farine !
6. Étaler la pâte sur du papier sulfurisé pour plus de commodité.
7. Votre pâte est prête à être cuite ! Suivez la recette de votre plat !