

LA PÂTE BRISÉE

Pour : un moule de ø 28cm
Temps de préparation: 15min
Temps de cuisson: 30 min
Difficulté : facile

Ingrédients pour la pâte:

300 g de farine
150 g de beurre en dés et en pommade
une petite demi-cuillère à café de sel
si la tarte est sucrée, 3 cuillères à soupe de sucre
8 cl d'eau ou de lait tiède



Préparation

Attention : Le beurre doit être sorti du frigo 3 heures avant, ou alors passez-le 1 mn à puissance minimum au micro-onde. **Il ne doit PAS être fondu mais en pommade.**

1° Mélanger la farine et le sel dans un plat (et le sucre si sucre il y a).

2° Ajouter le beurre puis incorporez-le à la farine en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts. On doit obtenir une sorte de semoule grossière en 2 ou 3 mn.

3° Incorporer rapidement le lait ou l'eau. Il en faut très peu pour permettre à la pâte de se lier et de faire boule. Le lait ou l'eau ? C'est selon les goûts.

4° Pour étaler sans problème, étaler la pâte sur du papier cuisson et cuire tel quel dans la platine.