

# Pâte Brisée Sucrée

*Pour une tarte :*

- 250 g de farine tamisée
- 125 g de beurre mou (à température ambiante)
- 70 g de sucre
- 1 œuf (ou 5 cl d'eau)
- 1 pincée de sel

1. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, verser la farine avec le sucre et le sel.
2. Ajouter ensuite le beurre puis pétrir doucement jusqu'à ce que tous les éléments commencent à se coller entre eux.
3. Incorporer l'œuf puis pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte bien compacte.
4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 1 heure avant la préparation de la tarte : c'est prêt ! ☐

☐ Avant la préparation de votre tarte, sortir la pâte du frigo puis la travailler légèrement.

L'étaler à l'aide d'un rouleau puis la disposer dans un plat à tarte. Découper le surplus et piquer tout le fond à l'aide d'une fourchette.

Enfourner pendant 10 minutes à 180° puis garnissez comme vous le souhaitez ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

# Pâte Feuilletée Rapide et Facile : Pas à Pas

*Pour une pâte feuilletée :*

- 250 g de farine tamisée
- 200 g de beurre (très froid, le passer quelques minutes au congélateur si besoin : c'est le secret de la réussite !)
- 120 g d'eau (très fraîche)
- 2 g de sel

1. Dans le bol du robot équipé de l'outil feuille ou dans un saladier, verser l'ensemble des ingrédients avec le beurre coupé en gros morceaux.



2. Mélanger légèrement jusqu'à ce que tous les éléments soient liés mais pas trop car on doit encore voir les gros morceaux de beurre.



3. Sur un plan de travail généreusement fariné, former une boule bien compacte.



4. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en long jusqu'à obtenir un rectangle. Peu importe l'épaisseur.



5. Rabattre le premier tiers du rectangle du bas vers le milieu.



6. Rabattre ensuite le tiers du haut vers le bas.



7. Faire un quart de tour avec la pâte de manière à positionner la pâte en longueur.



8. Renouveler les étapes 4, 5, 6 et 7 au minimum 4 fois pour obtenir un feuillage bien développé.

9. Emballer la pâte sous film alimentaire après l'étape 7 et réserver au frais au minimum 30 minutes avant utilisation : c'est prêt ! ☐

☐ Cette pâte feuilletée, inratable, révolutionnera vos préjugés sur celle-ci et deviendra un jeu d'enfant ! ☐

Sublimement développée après cuisson et croustillante à souhait, elle vous permettra de réaliser toutes sortes de recettes : galettes, croustades, chaussons, tartes... ☐

Il est possible d'en préparer en grosse quantité et de la congeler en plusieurs morceaux ! Il faudra simplement penser à la sortir du congélateur la veille de la réalisation de votre recette ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Pâte à Crumble

*Pour une pâte à crumble :*

- **150 g de farine**
- **80 g de sucre roux**
- **80 g de beurre**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un bol, faire fondre le beurre au micro-ondes.
2. Dans un saladier, ajouter le sucre, la farine et le sel puis mélanger à l'aide d'une fourchette.
3. Incorporer le beurre fondu.
4. Toujours à l'aide d'une fourchette, mélanger la préparation jusqu'à obtenir une texture sablonneuse : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette de base vous servira pour l'ensemble de vos crumbles sucrés ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Pâte Brisée

*Pour 400 g de pâte :*

- **250 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **1 jaune d'œuf**
- **1 pincée de sel**
- **8 cuillères à soupe d'eau tiède**

1. Dans le bol du robot ou bien sur votre plan de travail, déposer la farine avec le sel puis le beurre.
2. Pétrir jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse et bien homogène.
3. Ajouter le jaune d'œuf puis pétrir à nouveau en ajoutant progressivement l'eau tiède.
4. Une fois la pâte bien travaillée, on doit obtenir une boule.

5. Aplatir légèrement la boule puis la filmer à l'aide de film à alimentaire.
6. La réserver au frais au minimum 30 minutes avant de l'étaler et de la déposer dans le moule à tarte pour votre préparation : c'est prêt ! ☐

☐ Une recette de base importante qui vous servira à coup sûr pour une multitude de tartes, quiches ... ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## La Pâte à Pizza de ma Grand-Mère

*Pour 1 pâte à pizza :*

- **200 g de farine tamisée**
- **8 cuillères à soupe d'eau chaude**
- **8 cuillères à soupe d'huile**
- **5 g de levure de boulanger**
- **1 pincée de sel**

1. Verser l'eau chaude dans un bol puis ajouter la levure de boulanger puis laisser dissoudre 5/10 minutes avant la préparation.
2. Dans le bol du robot équipé d'un pétrin, mettre la farine et le sel.
3. Ajouter l'huile et la base de l'étape 1.
4. Pétrir le tout à faible vitesse jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Laisser tourner pendant 15 à 20 min toujours à faible vitesse.
6. Couvrir le bol d'un linge humide et laisser pousser la pâte au minimum 2h et au maximum 5h à température ambiante.
7. Une fois levée, travailler légèrement la pâte à la main puis l'étaler au rouleau prête à garnir : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette de pâte à pizza m'a été transmise par l'une de mes grand-mères. ☐

Il ne reste plus qu'à laisser libre court à votre imagination pour la garniture de votre pizza (cuisson 10 à 15 minutes à 210°) ! ☐

→ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

