

# 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 !

