

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 ! ☒