Pâte brisée au beurre

La pâte de base des tartes salées et sucrées, croustillante et facile à étaler. Le bol la prépare en trente secondes.

8 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre froid en dés
- 60 ml d'eau froide
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café de sucre

Préparation

1. Mettre la farine, le sel, le sucre et le beurre dans le bol.
2. Sabler jusqu'à obtenir une chapelure fine.
   15 sec / vitesse 4
3. Verser l'eau froide et pétrir jusqu'à formation d'une boule.
   20 sec / vitesse pétrin
4. Envelopper la pâte et la laisser reposer 30 minutes au frais.
5. Étaler, foncer le moule, piquer et garnir selon la recette choisie.

Le conseil de Tiha
Utilise de l'eau glacée, la pâte sera plus croustillante.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur ou 2 mois au congélateur.