



Mes recettes

Ma semaine



TM6

TM5

Pâte brisée

★★★★★ 4.8 (1.8K évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
5min

[Découvrir](#)



Mes recettes

Ma semaine



Nombre de portions

18 pièces



Ingrédients

150 g de farine de blé

75 g de beurre doux, froid et coupé en morceaux

½ c. à café de sel

50 g d'eau

Infos nut.

par 1 pièce

Calories

250.6 kJ / 59.9 kcal

Protides

0.9 g

Glucides

6.1 g

Lipides

3.6 g

Fibre

0.2 g

Préparation

[Découvrir](#)

- 1 Mettre la farine, le beurre, le sel et l'eau dans le bol, puis mixer **20 sec/vitesse 4**. Retirer la pâte du bol et former une boule aplatie. Envelopper de film alimentaire et réfrigérer jusqu'à utilisation, ou utiliser la pâte brisée en fonction des besoins.

Tags

#Vidéo

Ustensiles utiles

film alimentaire, réfrigérateur

Conseils et astuces

Utilisez la pâte brisée pour réaliser des tartes sucrées ou salées.

Congelez la pâte brisée crue, partiellement étalée pour faciliter une décongélation plus rapide au réfrigérateur.

Pour cuire un fond de tarte à blanc, abaissez la pâte sur une surface légèrement farinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Garnissez-en un moule à tarte préalablement beurré et piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette pour éviter la formation de bulles d'air. Couvrez la pâte de papier cuisson et garnissez ce dernier de poids (riz ou haricots par exemple) avant d'enfourner et de cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Retirez le papier cuisson avec les poids, enfournez et prolongez la cuisson 5 minutes, ou jusqu'à coloration dorée.

Partager la recette



Collection(s)

[Découvrir](#)