

# Pâte Brisée rapide

## Ingrédients

- 300g de farine
- 150g de beurre en dé et en pommade
- 1/2 c-à-c de sel
- 3 c-à-s de sucre (si pâte sucrée)
- 8cl d'eau ou de lait tiède

## Étapes

1. Mélanger la farine et le sel dans un plat (et le sucre si sucre il y a).
2. Ajouter le beurre puis l'incorporer à la farine en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts. On doit obtenir une sorte de semoule grossière en 2 ou 3 min.
3. Incorporer rapidement le lait ou l'eau. Il en faut très peu pour permettre à la pâte de se lier et de faire boule. Le lait ou l'eau ? C'est selon les goûts.
4. Pour étaler sans problème, étaler la pâte sur du papier cuisson et cuire tel quel dans la platine.

## Astuce

Ne pas hésiter à rajouter des graines dans la pâte (sésame, tournesol, ...). C'est vachement bon pour une tarte ou une quiche.

---

Révision #1

Créé 16 décembre 2021 12:26:18 par Admin

Mis à jour 16 décembre 2021 12:26:44 par Admin