



## *Pâte Brisée*



*Une pâte incontournable !! Un grand classique !*

*Utilisation principale, fond de tarte, flan pâtissier, quiche, pâté en croûte, tarte salée.*

*Ingrédients : Pour un fond de 26 cm*

<i>Version sucrée</i>	<i>Version salée</i>	<i>Déclinaison :</i>
<i>250 gr de farine</i>	<i>250 gr de farine</i>	<i>Pour une pâte vanille : 10 gr d'arome vanille</i>
<i>125 gr de beurre froid</i>	<i>125 gr de beurre froid</i>	<i>Pour une pâte agrume : le zeste d'un agrume.</i>
<i>4 gr de sel</i>	<i>4 gr de sel</i>	<i>Pour une pâte salée aux herbes : 1 cuillère à café d'herbes aromatique sèches ajouter à la farine.</i>
<i>10 gr de sucre fin</i>	<i>65 gr d'eau</i>	<i>En version végétan, retirer l'œuf et remplacer le beurre par de l'huile d'olive.</i>
<i>55 gr d'eau</i>		
<i>20 gr de jaune d'œuf</i>		

### *Préparation :*

*Mettre le beurre froid en petit cube sur la farine.*

*Mélanger du bout des doigts (en terme technique ce dit sabler)*

*Ajouter l'eau le sucre, le jaune d'œuf et mélanger délicatement.*

*Avec la paume de la main (en terme technique ce dit fraiser) écrasé quelques fois (max 4) votre pâte pour qu'elle soit homogène, il ne doit plus rester de morceau de beurre apparent.*

*Emballer la pâte sous film alimentaire et placer au frigo pour un minimum de 2 h dans l'idéal, préparer votre pâte la veille.*

*Pour vous faciliter le travail, abaisser la entre deux feuilles de papier cuisson.*

*Perso : avant de la filmer j'essaye de lui donner plus ou moins sa taille finale, comme elle est entre deux feuilles, je la place sur une plaque et je filme au contact, ainsi, je prends de l'avance en ayant plus qu'un simple coup de rouleau avant découpe.*

Conseil et info :

*Il ne doit pas rester de morceau de beurre, dans le cas contraire ceux-ci laisseront un trou à la cuisson.*

*Cette pâte ne doit être trop travailler afin de ne pas lui donner de corps sinon vous activer le gluten ce qui la rendra élastique et vous prenez de ce fait le risque qu'elle se rétracte lors de la cuisson.*

*Conservation : 3 jours au frigo /3 mois au congélateur.*

*La cuisson se fait soit garnie, soit à blanc, dans ce cas piquer le fond et lester avec des pois sec par exemple.*