



Pâte Brisée au robot



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>Ustensiles</i>	<i>Déclinaison :</i>
<i>250 gr de farine 80 gr de beurre à température ambiante 2 gr de sel 7 cl d'eau 2 jaunes d'œufs</i>	<i>Bol mélangeur Batteur k (feuille)</i>	<i>Pour une pâte vanille : 10 gr d'arome vanille Pour une pâte agrume : le zeste d'un agrume. Pour une pâte salée aux herbes : 1 cuillère à café d'herbes aromatique sèches ajouter à la farine.</i>

Préparation :

Versez tous les ingrédients dans le bol.

Installez le batteur K.

Réglez le variateur de vitesse sur la position 1 de votre robot.

Mélangez 2 minutes.

Sortez votre pâte sur la table et façonnez à la main un carré ou rectangle.

Enveloppez-la de film alimentaire.

Réservez-la au minimum 2h30 au frigo.

Étalez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles ou en direct, n'abusez pas de la farine pour rouler votre pâte.

Conseil de cuisson pour une tarte : 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C

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.

