

La Pâte brisée

Ingrédients

250 g de farine
125 g de beurre (mou, coupé en morceaux)
5 cL d'eau
1 pincée de sel

Si c'est pour une tarte sucrée, ajouter 50 à 100 g de sucre.

Préparation

Si le beurre sort du frigo, le couper en morceaux et le faire ramollir 20 secondes au micro-ondes (il doit être juste mou, pas liquide)

Dans le bol du Kenwood, mélanger la farine, le beurre, le sel et l'eau avec le K.

Si c'est pour une tarte sucrée, ajouter le sucre.

Ramasser la pâte en boule et l'étaler.

Remarque

Pour les tartes sucrées, ou même les quiches, la pâte est meilleure si on l'a faite blanchir avant: une fois étalée et dans le moule, la faire cuire sans la garniture pendant 20-25 minutes à 160°C.