

Pâte Brisée

Pour 3 pâtes

Préparation : 10 min – Repos : 15 min

Ingrédients :

- 230g de beurre mou
- 500g de farine
- 2 pincées de Sel
- 200g d'eau
- facultatif : 40g de sucre (pour une version sucrée)



Ustensiles spécifiques : un robot pour pétrir ou vos mains

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Couper le beurre dans la farine.
- Ecraser du bout des doigts.
- Faire une fontaine et verser au centre l'eau et le sel (si vous souhaitez faire une pâte brisée sucrée c'est le moment d'introduire 40g de sucre).
- Fraisier rapidement la pâte (écraser celle-ci avec la paume de la main).
- Former une boule et laisser reposer 15 min avant utilisation.

Si vous avez un robot : farine + beurre puis sel (+sucre) + eau au fur et à mesure du pétrissage puis repos avant utilisation.

Bon appétit!!!!