

# Les bases

## LA PÂTE BRISÉE



### INGRÉDIENTS

- 200 g de farine T55
- 100 g de beurre
- 1/2 cuillerée à café de sel fin
- 50 ml d'eau environ

**TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN**

**TEMPS DE REPOS : 20MN**

**TEMPS DE CUISSON : 10MN**

**TEMPS TOTAL : 20MN**

*La pâte brisée est en général garnie à cru, c'est à dire qu'on ajoute une préparation avant de cuire l'ensemble au four*

*Pour une préparation sucrée :*

*On peut ajouter 1 grosse cuillerée à soupe de sucre (environ 25 g) au point 1.*

*Un truc déco :*

*Pour un bel effet, on peut comme les pro, décorer les bords de la tarte à l'aide d'une petite pince.*

*Un truc pratique :*

*Préparer plusieurs boules à l'avance et les conserver au congélateur.*

*Variante plus riche : la pâte à foncer*

*On peut "enrichir" la pâte en ajoutant 1 jaune d'œuf en même temps que l'eau (moduler alors la quantité d'eau pour une bonne consistance). C'est la pâte à foncer classique...*

### PRÉPARATION

Mettre 200 g farine, le sel et 100 g de beurre coupé en petits morceaux dans un saladier.

Effriter le tout à la main.

Ajouter l'eau progressivement (environ 50 ml) en mélangeant jusqu'à former une boule souple sans être molle, en arrêtant dès que la pâte se met en boule et ne colle plus !

Plier la pâte en 4 en l'écrasant sur le plan de travail légèrement fariné; la recouvrir d'un film de farine et d'un torchon.

Laisser reposer 20 à 30 min (au moins 20 min !)

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie. Tourner la pâte d'un 1/4 de tour régulièrement pour étaler la pâte le plus possible selon une forme circulaire et sur une épaisseur homogène d'environ 3 mm.

Foncer le moule: déposer la pâte sur le moule légèrement graissé et faire adhérer la pâte en la pressant légèrement sur le moule.

Découper la pâte sur les bords du moule avec un couteau ou en passant le rouleau sur les bords en faisant un petit bourrelet.

Elle est prête à accueillir une garniture après l'avoir piquée à la pointe d'une fourchette.