

PATE BRISEE

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- * 250 g de farine
- * 125 g de beurre tempéré coupé en dés
- * 1 jaune d'oeuf
- * 40 g de sucre en poudre
- * 5 cl d'eau
- * 1 pincée de sel

Préparation :

Tamisez la farine dans une jatte ou sur votre plan de travail.

Versez le sel dans l'eau pour le faire fondre.

Faites un puits dans la farine et déposez-y les dés de beurre. Mélangez du bout des doigts.

Formez une boule de pâte puis creusez à nouveau un puits et déposez-y le jaune d'oeuf, le sucre, le sel et l'eau. Travaillez rapidement la pâte et roulez-la en boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant environ 1h.

NB : vous pouvez préparer cette pâte la veille.

Ne la travaillez pas trop longtemps.

Cette pâte peut être utilisée aussi bien pour des recettes sucrées que salées.

Dans ce dernier cas, supprimez le sucre.

Source : "Gâteaux de mamie" Les recettes d'Amandine