Ingrédients pour une tourtière de 28 cm :

- 250 gr de farine 55
- 80 gr de beurre
- 1 œuf
- 30 gr d'eau
- 5 gr de sel

Fabrication :

1. Mélanger la farine, le sel, émietter le beurre et le mélanger à la farine.
2. ajouter l'œuf
3. terminer par l'eau. Ne pas pétrir top longtemps pour éviter d'avoir une pâte dure.
4. Laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.

La pâte est prête à être utilisée, étaler au rouleau.