

La pâte brisée

Écrit par Administrator

Vendredi, 22 Mai 2009 04:28 - Mis à jour Vendredi, 22 Mai 2009 04:32

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 trop 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.

La pâte Brisée

Écrit par Administrator

Vendredi, 22 Mai 2009 04:28 - Mis à jour Vendredi, 22 Mai 2009 04:32
