



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

PÂTE BRISÉE

INGREDIENTS:

500 g de Farine
250 g de beurre
12 g de sel
2 oeufs
50 g d'eau

METHODE :

C'est une pâte que l'on utilise fréquemment pour faire des tartes avec une préparation liquide, comme la tarte Normande, mais aussi pour faire des quiches.

Commencez par mettre la farine et le sel dans un récipient assez grand, puis coupez en petits morceaux le beurre que l'on aura sorti à l'avance du réfrigérateur, pour qu'il soit à température ambiante.

Sablez ces deux ingrédients entre vos mains, afin d'obtenir un mélange sableux.

Cette opération permet d'entourer les particules de farine de matière grasse et ainsi de créer une pellicule qui imperméabilise en partie et diminue les propriétés élastiques de la farine au contact du liquide. Ainsi la pâte sera souple à travailler par la suite. Cette petite explication un peu technique, permet de connaître les raisons du « sablage », que l'on retrouvera dans d'autre recette.

Ensuite, versez l'eau, puis ajoutez les œufs.

Mélangez avec les mains, puis fraisez l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène. Il ne faut trop travailler la pâte brisée, car cela lui donne ce que l'on appelle du « corps », ce qui correspond à dire que plus on travaille la pâte, plus elle prend de l'élasticité, c'est parfait pour une pâte levée, mais ici c'est le contraire dont on a besoin, car sinon la pâte brisée sera difficile à étalée, et se rétractera à la cuisson.

Voilà, enveloppez la pâte dans un papier d'aluminium ou un film alimentaire, puis mettez la au réfrigérateur avant de l'utiliser pour combler vos convives !

Pour faire votre tarte ou votre quiche, étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, ni trop épaisse, ni trop fine, en prenant soin de fariner la pâte régulièrement afin qu'elle ne colle pas. Beurrer votre moule à tarte, enrouler la pâte ainsi étalée autour du rouleau, déposez la sur le moule à tarte, puis foncez votre tarte délicatement.