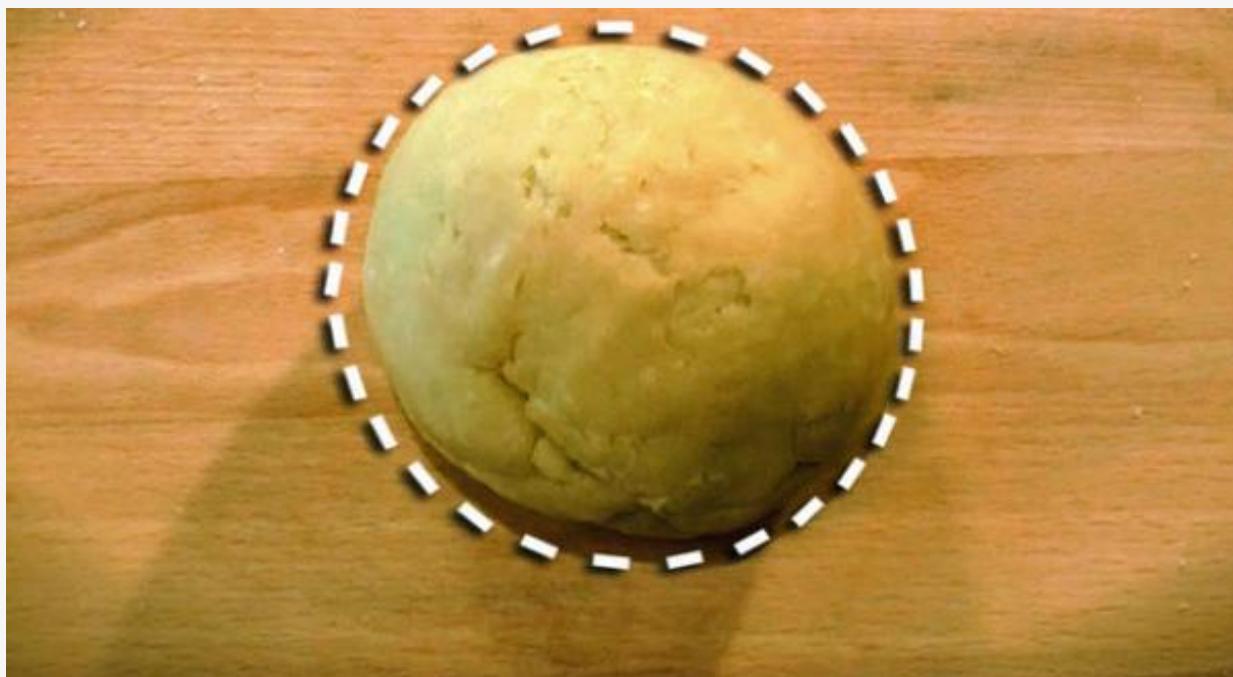




Pâtes

# Pâte Brisée à la main



1h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

0

CUISON

1h

REPOS

308

CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine**  
125 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**  
25 ml **Eau**

## Étape 1

### Préparation de la pâte Brisée

- 1 Verser la farine tamisée dans un récipient.
- 2 Creuser un puits dans la farine avec la main.
- 3 Ajouter le sel et l'eau dans le creux et mélanger un peu le sel avec le doigt pour mieux le dissoudre.
- 4 Incorporer le jaune d'œuf et le percer avec le doigt.
- 5 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux au centre de la fontaine.
- 6 Le beurre doit être à température ambiante et avoir une consistance souple lors de son incorporation.
- 7 Écraser rapidement le mélange avec les mains.
- 8 Éviter de pétrir la pâte pour qu'elle ne devienne trop élastique.
- 9 Rassembler la pâte en boule en intégrant les morceaux restés dans le récipient.
- 10 Frotter de la farine entre les mains pour enlever les éventuels excédants de pâte restés collés.
- 11 Fariner légèrement le plan de travail continuer à travailler la forme ronde de la pâte dessus.
- 12 Pour que la pâte soit bien homogène, l'écraser avec la paume de la main en l'étirant vers soi. Cela s'appelle

"fraisier". L'opération ne doit pas être répétée pour ne pas chauffer la pâte.

- 13** Lui redonner une forme de boule et la déposer à nouveau dans le récipient.
- 14** Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au moins 1 heure.