



Pâtes

Pâte Brisée au robot



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISON

0

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
25 ml **Eau**
1 **Sel**

Étape 1

Réalisation de la pâte Brisée

- 1 Munir le batteur du crochet.
- 2 Dans le bol du robot, verser la farine, un peu de sel, et mélanger au robot.
- 3 Stopper le robot, ajouter le beurre en dés. Il doit être à température ambiante mais pas pommade.
- 4 Une fois la texture sableuse obtenue, arrêter le robot. Verser l'eau puis les jaunes d'oeufs. Mélanger jusqu'à cohésion des éléments.
- 5 Taper contre les parois du bol pour faire retomber les éléments secs qui restent accrochés au bord.
- 6 Quand la pâte commence à se mettre en boule, arrêter le batteur pour ne pas trop la travailler.
- 7 Décoller la pâte des bords du bol, récupérer la pâte.
- 8 Former une boule avec la pâte, sans la pétrir. Filmer et réserver au frais pendant au moins 30 minutes avant utilisation.