

PATE BRISEE

Pour un fond de tarte de 25/28 cm

200g de farine blanche

1 pincée de sel

100g de beurre mou

50g d'eau + 10g d'huile de tournesol ou d'olive

SI vous faites une pâte sucrée, ajouter 60g de sucre

Pétrir rapidement le tout à la main (pas trop longtemps car il ne faut pas chauffer la pâte)
Faites une jolie boule, filmez et mettez au frais au moins 30 minutes

Étalez la pâte au rouleau, sous un film pour éviter que ça colle au rouleau

Disposez dans le moule

Réservez au frais 15 minutes pendant le préchauffage du four

Piquez à la fourchette

Vous pouvez la cuire à blanc 10 minutes, en badigeonnant le fond de blanc d'œuf, puis la garnir et cuire votre tarte

Où la garnir directement et cuire, cela dépend des recettes.

LA TABLE DES PLAISIRS