

PATE BRISEE

500 g de farine (T45 ou de préférence T55)

250 g de beurre (un peu ramolli, coupé grossièrement en morceaux).

25 g de sucre semoule

10 g de sel fin

4 g levure (1 cuillère à café rase = 3g)

2 œufs

Eau : environ 60 à 70 ml

Mélanger farine, sucre, sel

Ajouter beurre et bien mélanger (à la main, malaxer, puis froter entre ses mains), jusqu'à obtenir une consistance de poudre (ou de sable).

Ajouter œufs et levure, et mélanger (à la main, délicatement, sans trop pétrir pour ne pas donner de l'élasticité à la pâte)

Ajouter eau, et mélanger (à la main). La quantité d'eau à incorporer est variable selon la température, la grosseur des œufs, etc....Procéder progressivement pour ajouter l'eau.

Faire une boule, saupoudrer d'un peu de farine, envelopper dans un film.

Laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur, ou dans un endroit frais, avant utilisation (la pâte peut se conserver une semaine au réfrigérateur, sans altération).

Remarques :

- *Pour étaler la pâte, fariner légèrement le plan de travail et le dessus de la pâte, et étaler sans jamais forcer (ce qui donnerait de l'élasticité, et du retrait à la cuisson). Tourner et retourner la pâte très fréquemment*
- *Si la pâte reste au réfrigérateur plus de quelques heures ou quelques jours, elle va durcir (du fait du beurre qu'elle contient). La sortir environ une demi-heure à une heure, à température ambiante, avant de l'utiliser.*