

Recettes de cuisine de base

Pâte brisée pour pâté en croûte

Ingrédients pour 1 moule à pâté en croûte de 40 cm

- 500 gr de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 125 ml d'eau environ
- 250 gr de beurre doux
- 2 œufs

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Verser la farine dans le bol du pétrin.

Couper le beurre ramolli en petits carrés et ajouter à la farine.

Ajouter le sel puis battre avec le crochet en forme de « K » jusqu'à obtenir une farine sablée.

Casser les œufs dans un bol et les battre en omelette.

Verser les œufs battus sur la farine sablée et ajouter l'eau.

Battre à nouveau 5 mn environ afin d'obtenir une pâte souple et homogène.

Débarrasser sur le plan de travail et former une boule légèrement aplatie sans trop malaxer.

Filmer la pâte et mettre au frais pour 24 h.