

Recettes de cuisine de base

Pâte brisée

Ingrédient 1,5 kg de pâte feuilletée

- 300 gr de farine type 55
- 1 cuillère à café de sel
- 150 gr de beurre doux
- 8 cl de lait ou d'eau suivant le goût

Budget : €

Difficulté : moyenne

Préparation : 15 mn

Mettre la farine dans un plat creux.

Ajouter le sel. Mélanger.

Ajouter le beurre en dés.

Incorporer le beurre à la farine en pétrissant rapidement avec le bout des doigts pour obtenir une semoule grossière.

Verser le lait ou l'eau selon choix et incorporer à cette « semoule » en pétrissant rapidement.

Pétrir jusqu'à avoir une pâte bien liée en boule.

Pour étaler sans problème, étaler la pâte à la main sur du papier sulfurisé.