

Recettes de cuisine de base

Pâte brisée (2ème recette)

Ingrédients pour une tourtière de 25 cm

- 200 gr de farine
- 85 gr de beurre doux
- 1 petite cuillère à café de sel
- 1 petite cuillère à café de sucre
- 10 gr de levure chimique (1 sachet)
- 10 cl de lait

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Couper le beurre en petits morceaux.

Verser la farine dans un plat creux.

Ajouter le sel, le sucre et la levure chimique et mélanger le tout.

Ajouter le beurre et malaxer à la main jusqu'à l'obtention d'une semoule grossière.

Verser le lait et malaxer pour amalgamer la pâte jusqu'à obtenir une boule de pâte souple.

Laisser reposer 1 heure avant utilisation.