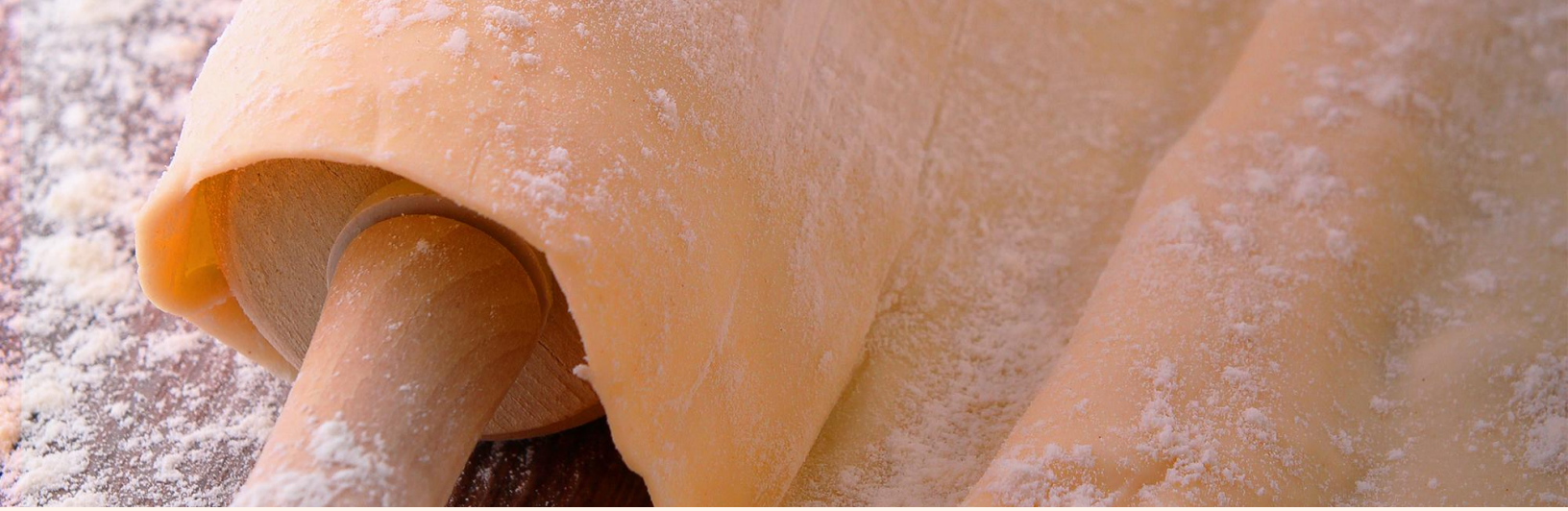


Pâte brisée

6 pers | 06 mn

Les **ingrédients**

- 300 g de farine
- 125 g de beurre
- 100 g d'eau
- 1 c. à c.de sel

La **recette**

Etape 1

Ajouter 300 g de farine, 1 c à c. de sel, 125 g de beurre coupé en morceaux et 100 g d'eau tiède dans le bol. Pétrir.

Etape 2

Sur un plan de travail fariné, déposer la pâte brisée et l'aplatir avec un rouleau à pâtisserie. Étaler la pâte dans un moule à tarte anti-adhésif ou couvert de papier sulfurisé.
Votre pâte est prête, pour réaliser quiches, tartes...