

Pâte brisée

Ingrédients pour 6 personnes :

230 g	Farine
100 g	Beurre
1 pincée	sel
	Eau

Préparation

Mettez la farine, le sel et le beurre ramolli (pas liquide) dans le bol du robot.

Malaxez l'ensemble

Lorsque le tout est bien mélangé, versez doucement de l'eau

Laissez le robot tourner quelques instants. On doit obtenir une boule qui ne colle pas.

Etalez la pâte sur une planche en n'oubliant pas de saupoudrer de farine pour éviter qu'elle colle à la planche. Etalez avec un rouleau.