

Pâte Brisée

500 g de farine
250 g de beurre
15 g de sel
150 g d'eau



Mélanger le beurre et la farine (entre les mains) pour obtenir une texture sans grosses boulettes.



Faire une fontaine, mettre 15 g de sel et 150 g d'eau.



Mélanger la pâte pour obtenir une boule (sans trop la travailler) l'envelopper dans un sac plastique et mettre au frais.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !