

La pâte Brisée

80g de beurre ½ sel

si le beurre est doux il faut ajouter ½ cuillère à café de sel à la farine

160g de farine

40g d'eau

(ces proportions sont importantes mais on peut augmenter le poids de chaque ingrédient pour avoir plus de pâte)

Couper en petits morceaux le beurre dans la farine (il faut que le beurre soit à température ambiante) puis avec les doigts essayer d'incorporer le beurre à la farine. On roule entre les doigts les morceaux de beurre en les plongeant dans la farine...

On obtient une sorte de semoule beurre-farine. On fait un trou au milieu de la semoule dans le plat pour y verser l'eau. On essaye d'incorporer en remuant le moins possible la semoule sinon la pâte sera cartonneuse : il faut rassembler la farine-beurre dans l'humidité sans trop la remuer, c'est un coup à prendre!

On farine la boule obtenue et on laisse reposer (une heure ou deux mais si on en a besoin tout de suite ce n'est pas grave). Ensuite il suffit de l'étaler sur un plat à tarte avec les doigts, le plat de la main, un verre, comme on peut!