

# PÂTE BRISEE POUR TARTES SUCREES OU SALEES



200 g de farine blanche  
½ c. à café de sel \*  
1 c. à café de sucre  
100 g de beurre froid coupé en morceaux  
environ 1 dl d'eau

\* 1 c. à café de sel pour tartes salées, pas de sucre

## Préparation

1. Mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre, travailler jusqu'à l'obtention d'une masse grumeleuse (à la main ou au robot fouet K).
2. Verser l'eau, rassembler en une pâte, ne plus pétrir
3. Former une boule et l'emballer avec du papier film et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
4. On peut aussi l'étaler entre deux feuilles de papier pâtisserie, aplatir légèrement, abaisser au rouleau à pâtisserie pour obtenir une pâte de la taille de la plaque. Foncer la plaque, découper les bords de papier et de pâte excédentaires avec des ciseaux. Retirer la feuille supérieure. Remodeler les bords si nécessaire. Placer 30 minutes au réfrigérateur.