

Pâte Brisée

écrit par Pariseyn | 8 juillet 2017



Appelée également « pâte à foncer » par les professionnels, elle est moins riche en beurre que la pâte sablée, et donc un peu plus craquante. Les deux pâtes se travaillent de la même manière en mélangeant les matières sèches avec le beurre avant d'ajouter les liquides. Ce sablage apporte après cuisson une texture croustillante et sableuse. Elle est parfaitement adaptée à la confection de tartes aux fruits ou aux légumes et de quiches de toutes sortes.

Ingrédients, pour 6 personnes :

125 g de beurre

250 g de farine T45 Casino 11% de gluten

5 g de sel fin

1 jaune d'œuf

50 ml d'eau glacée

Sortir le beurre de réfrigérateur, peser 125 g que l'on coupe en dés sur une petite assiette.

Laisser revenir à température 15 minutes, il doit rester relativement ferme.

Peser tous les autres ingrédients. Séparer le blanc du jaune d'œuf.



Mettre les dés de beurre dans le bol du robot équipé de la feuille.

Ajouter la farine et le sel.

« Sabler » à vitesse 1 pendant 2 minutes. A la main, mélanger entre les doigts la farine et le beurre jusqu'à ce qu'il soit incorporé et qu'on obtienne une texture sableuse.

Ajouter l'eau et le jaune d'œuf.

Battre encore 30 secondes à la même vitesse. A la main, pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Récupérer la pâte dans le bol et pétrir quelques secondes pour bien l'amalgamer.

Emballer dans du film alimentaire et mettre 30 minutes au réfrigérateur avant utilisation (pour qu'elle se raffermisse).



Note : en fonction de la recette que l'on désire réaliser, on peut ajouter des herbes, des épices ou du parmesan dans la pâte. Il faudra les ajouter en même temps que la farine.