

Pâte Brisée

Ingrédients

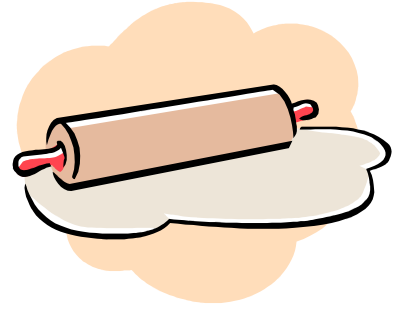
300 g de farine de l'EARL Thilliez

150 g de beurre en dés et en pommade de la Fromagerie du Buisson Blanc

1/2 c à c de sel

8cl de lait tiède de la Fromagerie du Buisson Blanc

3 c à s de sucre (si pâte sucrée)



Préparation

Le beurre doit être sorti du frigo 3 heures avant, ou alors passez-le 1 min à puissance minimum au micro-onde. Il ne doit pas être fondu mais en pommade. Mélanger la farine et le sel dans un plat (et le sucre pour la pâte sucrée)

Ajouter le beurre en puis incorporez-le à la farine en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts. On doit obtenir une sorte de semoule grossière en 2 ou 3 min. Incorporer rapidement le lait. Il en faut très peu pour permettre à la pâte de se lier et de faire boule.

Étaler la pâte sur du papier cuisson.