

PÂTE BRISÉE (04 & 05)

Cette recette de pâte brisée contient deux fois plus de farine que de beurre. Elle est donc idéale pour les tartes salées et sucrées ; dans ce cas, utilisez la version sucrée. La pâte brisée est toujours réalisée selon la méthode « chapelure ».

**Pour 300 g environ
(une grande tarte ou 6 tartelettes)
Préparation : 10 minutes
Réfrigération : 30 minutes**



**200 g de farine
1/4 c. à café de sel
2 c. à soupe de sucre glace (pour la pâte brisée sucrée)
100 g de beurre froid
1 œuf battu
1 c. à café de jus de citron
1 à 2 c. à soupe d'eau glacée**

Mettez la farine, le sel et le sucre glace (si vous l'utilisez) dans le bol du robot. Coupez le beurre en dés et ajoutez-les dans le bol. Mélangez avec le batteur plat à la vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure.

Ajoutez l'œuf et le jus de citron ainsi que l'eau glacée. Continuez à pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Retournez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez brièvement. Formez une boule, enveloppez-la d'un film alimentaire et mettez-la au frais pendant au moins 30 minutes.