



<http://hirtzbach.free.fr>

Pâte Brisée

préparation : 20 mn

Farine : 200 g
Beurre : 100 g
Eau : 1 verre
Sucre : 1 cuillerée
Sel : 1 pincée

Mettez la farine sur la planche à pâtisserie.

Ramollissez le beurre et coupez-le en petits morceaux dans la farine avec le sucre.

Travaillez légèrement du bout des doigts pour incorporer le beurre à la farine, ajoutez l'eau progressivement et le sel.

Pétrissez la pâte rapidement et légèrement, la pâte est d'autant meilleure.

Laissez reposer 30 minutes avant de l'utiliser.