

PÂTE BRISÉE

- 150 g de farine
- 75 g de beurre pommade en dés
- 1 tasse à café d'eau
- 1 pincée de sel
- 50 g de sucre (pour une pâte sucrée...)

Mélanger la farine et le sel dans un cul de poule. Pour une pâte sucrée ajouter le sucre.

Ajouter le beurre pommade et pétrissez pour obtenir une sorte de semoule grossière.

Incorporer l'eau et continuer à pétrir pour obtenir une boule de pâte.

Filmer et laisser reposer au frais pendant une heure.

Il ne reste plus qu'à étaler la pâte sur un plan de travail bien fariné avec un rouleau à pâtisserie.

