

PÂTE BRISÉE MAISON

Ingrédients (pour 4 tartelettes)

- 100g de farine
- 50g de beurre
- un peu d'eau
- sel



Ingrédients (pour 1 tarte)

- 150g de farine
- 75g de beurre
- un peu d'eau
- sel

Les étapes

Tamiser la farine dans une terrine avec un peu de sel

Ajouter le beurre, le **rouler** dans la farine puis le **découper** en fines lamelles

Travailler du bout des doigts jusqu'à obtention d'un sable grossier

Ajouter un peu d'eau progressivement et **ramasser** la pâte en boule

Ne pas trop travailler la pâte

Couvrir la pâte et la **laisser** 30min au réfrigérateur