

Pâte brisée

Pour 1 tarte

Préparation 20mn – difficulté facile

Cuisson au four 15 à 20mn à 180°

Ingrédients

200g de farine

100g de beurre ou margarine

1 œuf

un peu de sel

1c. à soupe de sucre pour les tartes sucrées
de l'eau



Préparation

Couper le beurre en morceaux

Dans un saladier disposer la farine, la matière grasse, l'œuf battu, sel, (sucre si besoin).

Triturer du bout des doigts ce mélange puis ajouter doucement l'eau selon les besoins.

Travailler la pâte en la brisant avec la paume de la main.

<http://www.vasvoir.fr>