

Pâte brisée



Nombre de portions : 3 pâtes à tarte

Durée totale : 10 minutes

Ingrédients

- 400 g de farine
- 260 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 2 dl d'eau

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un robot pâtissier
2. Séparer en 3 lorsque la pâte est bien homogène
3. Emballer dans du papier cellophane et mettre au frigo pour qu'elle puisse être abaissée

