

La table

Pate brisée et sucrée



Pour 1 grande tarte (30 cm de diamètre) ou 16 petites

250 g de farine - 125 g de beurre - une pincée de sel - un jaune d'oeuf - un peu d'eau
ajouter 50 g de sucre uniquement pour une pâte sucrée.

Placer le beurre en morceaux et le sel sur la farine. écraser les morceaux de beurre du bout des doigts. Faire une fontaine. Délayer le jaune d'oeuf avec un petit peu d'eau et verser au centre de la fontaine.

Fraiser 3 fois... Pour fraiser il faut pousser avec la paume de la main la pâte devant soi Former une boule. On obtient une pâte lisse, souple et sans morceaux. Bien réalisée elle peut être abaissée sans attendre.

Utilisation pour pour des tartes, tartelettes, fonds de quiches, pâté en croûte, etc.

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no

La tablo

👤 × 6

Pai deigen



Ingredienser

250 g hvetemel - 125 g smør - en klype salt - en eggeplomme - litt vann
(tilsett 50 g sukker for en søt deig)

Legg smør i biter og salt på mel. Lag en fontene.

Bland eggeplomme med litt vann i midten av fontenen.

Presse med håndflaten deigen fremover (3 ganger)