RECETTE DE LA PÂTE BRISÉE, UNE PÂTE BASE POUR LES TARTES SUCRÉES ET SALÉES



RÉALISATION DE LA PÂTE BRISÉE POUR TOUTES LES TARTES SUCRÉES ET SALÉES

La **pâte brisée** est une base incontournable de la pâtisserie et de la cuisine. Sans **pâte brisée** pas de **tartes**, de **quiche** ou autres préparations du même type. **Recette** illustrée pour apprendre à faire la **pâte brisée**. Son nom vient de du geste qui consiste à briser la pâte contre le plan de travail.

Selon son âge aidez à votre enfant à :

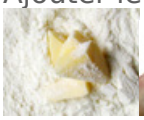
Verser la farine et le sel sur la table et faire un puits au milieu.




Couper le beurre en gros morceaux.



Ajouter le beurre à la farine et malaxer jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux.




Casser les oeufs au centre du puits et malaxer la pâte pour qu'elle devienne homogène et souple. Ajouter un peu d'eau si la pâte n'est pas assez souple, ou un peu de farine si elle est trop gluante.



Briser la pâte en l'écrasant contre la table avec la paume de la main et en la malaxant dans tous les sens. Pétrir la pâte en la frappant sur la table jusqu'à ce qu'elle se détache des doigts et de la table.





La pâte brisée doit devenir lisse et souple.



Laisser reposer la pâte brisée 2 heures environ avant de l'utiliser pour les tartes et les gâteaux. La pâte brisée peut être préparée à l'avance et conservée au réfrigérateur ou au congélateur.

Travailler la pâte brisée quelques minutes avant de l'utiliser.

Pour une pâte plus croustillante, il est possible de pré cuire la pâte avant de la garnir. Pour cela :

Fariner la table. Abaisser la pâte sur 3 à 5 mm d'épaisseur.



Fariner la pâte et la plier en 4. Poser la pâte sur le moule à tarte et couper ou rouler les bords. Placer une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé sur la pâte et y placer des galets lavés ou des fèves.



Faire cuire 15 à 20 minutes. La pâte doit durcir mais pas se colorer. Imprimer la page
Recette de la pâte brisée

Recette illustrée de la pâte brisée , une recette de base pour la pâtisserie et la cuisine

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche
à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois
à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr