

PÂTE À TARTE PURE BEURRE



Par

Gesine Prado

Dans

**Vermont et bons gâteaux
! [S.1]**

INGRÉDIENTS :


- 240 g de farine
- 6 g de sel
- 15 g de sucre
- 225 g de beurre doux coupé en morceaux et réfrigérés pendant 10 min
- 120 ml d'eau glacée
- 5 ml de jus de citron

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Dans le bol d'un robot culinaire, mélangez la farine, le sel, le sucre et le beurre jusqu'à ce que la consistance soit granuleuse.
2. Dans un bol, mélangez le jus de citron à l'eau glacée.
3. Ajoutez l'eau citronnée peu à peu à la farine peu à peu en mélangeant entre chaque ajout. Mélangez jusqu'à ce que la consistance ressemble à celle d'un crumble.
4. Versez le tout sur une « feuille » de film alimentaire. Saisissez les bords, rabattez vers le centre et pressez. Tournez la pâte plusieurs fois et procédez de la même manière à chaque fois jusqu'à obtenir un disque de pâte homogène.
5. Filmez et placez au réfrigérateur pendant 20 min avant utilisation.

PRÉPARATION :

 15 minutes

 Facile