

## Pâte Brisée

500 g de pâte

### Matériel nécessaire :

- ❖ cuillère et tasse à mesurer
- ❖ cul-de-poule
- ❖ planche
- ❖ couteau d'office

### Ingrédients :

- ❖ 500 ml de farine
- ❖ 125 ml de beurre
- ❖ 60 ml de sucre
- ❖ 1 jaune d'œuf
- ❖ 75 ml d'eau
- ❖ 1 pincée de sel

### Méthode :

#### Couper le beurre en petits dés

Déposer le beurre sur une planche. Couper en petits dés.

#### Sabler le beurre et la farine

Déposer la farine dans un cul-de-poule et ajouter le beurre. Mélanger en frottant la farine et le beurre ensemble de manière à obtenir une texture de sable. Ajouter le sucre et mélanger.

#### Mélanger le jaune et l'eau

Séparer le jaune du blanc de l'œuf. Déposer le jaune avec l'eau, ajouter le sel et mélanger.

#### Finir la pâte

Incorporer l'eau dans la farine et pétrir délicatement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer 30 minutes avant d'utiliser.