

Pâte à tarte de base

Author: Bob Le Chef Prep time: 20 minutes Cook time: Total time: 20 minutes

Comme son nom l'indique, une recette de pâte à tarte simple, aussi communément appelée pâte brisée. [Photo de pâte à tarte](#) via Shutterstock.com

Ingrédients

- o 550 ml de farine
- o Une pincée de sel
- o 175 ml de beurre froid
- o Environ 80 ml d'eau froide

Marche à suivre

1. Dans un cul de poule, mélanger la farine avec le sel
2. Couper le beurre en petit cube et l'ajouter à la farine
3. À l'aide d'une fourchette, écraser le beurre dans la farine jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse (les morceaux de beurre devraient avoir environ la grosseur de des petits pois)
4. Ajouter l'eau graduellement et mélanger à l'aide des mains jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte
5. Couper la pâte en deux* et envelopper chaque moitié avec de la pellicule plastique
6. Réfrigérer au moins 1 heure avant d'utiliser

Notes

Coupe une moitié de pâte un peu plus grosse que l'autre. La plus grosse servira à tapisser le fond de l'assiette à tarte et les rebords donc, elle aura une plus grande surface à couvrir que celle du dessus.

Aussi, en formant des galettes avec la pâte avant de réfrigérer, ce sera plus facile de l'abaisser au rouleau à pâte au moment de s'en servir.

Recipe by **L'Anarchie Culinaire selon Bob le Chef** at <https://boblechef.com/recettes/pate-tarte-base>

