

Recette KitchenAid

Pâte brisée

Elle est parfaite ! Vous l'utiliserez au choix, pour vos tartes salées (sans sucre glace) ou sucrée.



Elle s'étale très facilement au rouleau à pâtisserie, sans coller : un grand avantage. Une fois cuite, en bouche, c'est une pâte à tarte très gourmande car très fondante...Régalez-vous !

Cette recette provient du livre KitchenAid "90 ans de KitchenAid - Le livre de cuisine".

Pour une grande tarte ou 6 tartelettes

200 g de farine
1/4 cc de sel
2 CS de sucre glace (pour la pâte brisée sucrée)
100 g de beurre froid
1 oeuf battu
1 cc de jus de citron
1 à 2 CS d'eau glacée (j'ai mis 1)

Dans le bol du Kitch, avec le batteur plat (ou feuille)

Mettez la farine, le sel et le sucre glace (si vous l'utilisez).

Coupez le beurre en dés et ajoutez-les dans le bol.

Mélangez à VIT 2 jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure.



Ajoutez l'œuf battu et le jus de citron ainsi que l'eau glacée.

Continuez à pétrir au batteur plat jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Retournez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez brièvement. Formez une boule, enveloppez-la d'un film alimentaire et mettez-la au frais pendant au moins 30 min.

Au final, ma pâte à tarte pesait 375 g.