

Recette de base : Pâte Brisée à l'ail des ours



“Hier, je vous présentais une première recette de base réalisée avec la cueillette de l'ail des ours de la semaine. Comme promis en voilà une seconde... la pâte brisée. Avant cuisson, elle était d'un très joli vert vif. Après cuisson, la couleur s'est bien atténuée. Je n'avais mis qu'une seule cuillère à soupe. La prochaine fois j'en mettrai deux! Je vous dévoilerai les recettes réalisées avec ces deux recettes de base dans les jours à venir...”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 1 à 2 c. à soupe d'[ail des ours à l'huile d'olive](#)
- 250 g de farine T55 ou T65
- 125 g de beurre demi-sel (maintenu à température ambiante)
- 50 ml de lait entier
- 1 jaune d'œuf

Les Étapes :

Déposez la farine dans un saladier, puis faites-en une fontaine. Dans le trou de cette fontaine, ajoutez le jaune d'œuf battu et l'ail des ours à l'huile d'olive. Ajoutez le beurre coupé en petits cubes puis effritez-le du bout des doigts tout en y incorporant la farine et ce jusqu'à ce que le beurre soit bien amalgamé à la farine. Incorporez le lait peu à peu. En faire une boule homogène, souple mais pas trop molle, sans trop longuement pétrir!

Ou dans ce cas... j'ai opté pour la version « paresseuse » par l'utilisation du robot! Ainsi, mélangez tous les ingrédients dans le bol mélangeur du robot... faites tourner jusqu'à ce que la pâte soit homogène... mais pas trop longtemps!

Dans les deux cas de figure, étalez ensuite la pâte avec la paume puis au rouleau à pâtisserie de la taille et de la forme souhaitée.

Déposez la pâte étalée dans le moule à tarte souhaité puis foncez-la. Déposez ensuite la pâte foncée au frais le temps de préparer la garniture.

Et Que Dire De Plus ?

- Consultez la fiche-plante sauvage : [Ail des ours](#).
- Si vous utilisez du beurre doux, ajoutez 1 pincée de sel à la préparation.
- Si votre garniture n'est pas trop épaisse ou mouillée, le jaune d'œuf est facultatif. Il vous faudra peut-être ajouter 1 c. à soupe de lait supplémentaire pour remplacer le jaune d'œuf.
- Vous pouvez remplacer le lait par de l'eau!

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/recette-de-base-pate-brisee-a-lail-des-ours/>