[Recette de base] Pâte brisée, recette traditionnelle au beurre

" Vu le nombre grandissant de recettes à base de pâte brisée publiées sur ce blog, il est grand temps de vous donner ma recette. Une recette classique à base de beurre, de lait et de jaune œuf. Ce n'est certainement pas la pâte la plus régime qui existe, mais c'est un succès garanti. Elle est fondante et craquante… surtout si vous la foncer et la laisser reposer au frais plusieurs heures avant la cuisson! Cette pâte est idéale pour les tartes biens garnies, juteuses et épaisses. Je vous propose aussi des alternatives de remplacement du lait et des jaunes d'œufs, diverses astuces et une liste des recettes salées et sucrées publiées sur ce blog. J'en prépare toujours deux à la fois…"

Les Ingrédients :

(Pour environ 2 tartes de 32 cm, 48 tartelettes de 8 cm, 24 tartelettes de 10 cm ou 12 tartelettes de 13 cm de diamètre) :

- 500 g de farine T65
- 250 g de beurre demi-sel
- 120 ml de lait entier
- 2 jaunes d'œuf

Les Étapes :

Option à la main… Dans un saladier, faites une fontaine avec la farine puis ajoutez-y les jaunes d'œufs battus. Ajoutez le beurre coupé en petits cubes *(conservé au moins 1 heure à température ambiante)* en l'effritant du bout des doigts. Incorporez le lait peu à peu. Faites-en une boule homogène, souple… sans trop pétrir!
Option au robot… Mélangez tous les ingrédients au pétrin. Mélangez jusqu'à ce que la pâte commence à devenir homogène. Récupérez la pâte et faites en une boule.

Dans les deux cas de figure, ne mélangez pas trop la pâte, elle deviendrait élastique et se rétracterait après l'avoir foncer dans le moule et aussi à la cuisson.
Coupez la pâte en deux. Reformez les boules de pâte.

Dans l'immédiat, étalez grossièrement la pâte sur un plan de travail avec la paume de la main sans la pétrir. Abaissez-la ensuite à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Foncez-la dans le moule de votre choix.

Si vous optez pour une grande tarte, déposez la pâte dans le fond du plat puis foncez les rebords avec vos doigts afin de lui faire épouser les formes du plat. Passez le rouleau à la surface du plat à tarte afin de couper proprement la pâte. Ajoutez les retailles à la deuxième boule de pâte.

Si vous optez pour des tartelettes, coupez des cercles à l'emporte-pièce *(ou au verre)* plus grands que la taille des empreintes, foncez-les avec vos doigts *(avec un ustensile spécial ou avec la base d'un verre de la taille appropriée)* afin de faire épouser les formes des empreintes aux cercles de pâte. Ajoutez les retailles à la deuxième boule de pâte.

Répétez l'opération avec la deuxième boule de pâte.
Couvrez les plats à tarte et réfrigérez-les au moins 1 heure avant de les garnir. Il m'arrive de préparer la pâte la veille et de la garnir le lendemain. Vous pouvez conserver cette pâte quelques jours au frais.
Cette pâte se congèle très bien. Je l'étale, la roule, l'enveloppe et la congèle.

Et Que Dire De Plus ?

→ Si vous préférez utiliser du beurre doux, ajoutez une pincée de sel à la pâte.
→ Pour les préparations sucrées, ajoutez 1 c. à soupe de sucre. Mais à mon avis, il n'est pas nécessaire de sucrer la pâte… je ne la sucre jamais!
→ Cette pâte à l'œuf est plus résistante que la pâte brisée classique pour la réalisation des tartes et tartelettes sucrées ou salées…
→ Si vous ne voulez pas ajouter de jaunes d'œufs à la pâte rectifiez en ajoutant 1 à 2 c. à soupe de lait ou d'eau à la préparation.
→ Ajoutez de l'ail des ours à la pâte : *Pâte brisée à l'ail des ours*.
→ Vous pouvez remplacer une portion ou la totalité du lait par de l'eau, du jus de légumes ou du jus de fruits.

Les Recettes :

→ Les ***recettes salées*** à base de pâte brisée retrouvées sur ce blog :

- Quiche au jambon (en cours)
- Quiche au jambon, brocoli et marjolaine
- Quiche au panais et céleri-rave… et poitrine fumée
- Quiche au saumon, poireaux, céleri-rave et pavot
- Quiche aux deux choux (raves et cabus blanc) à l'ail des ours et ciboulette
- Quiche aux poireaux et au jambon (en cours)
- Quiche lorraine au jambon et à l'ail des ours!
- Quiche pour apprécier les choux du Bruxelles
- Quiche toute simple aux choux-raves, oignons, poireau et jambon
- Tarte à l'oseille et à la fêta [Anne Les Recettes du Panier]
- Tarte à la betterave, roquefort, noisettes et ail des ours
- Tarte aux concombres, roquefort, fêta, pavot, aneth et fleur d'ail
- Tarte aux épinards, roquefort, ail des ours et curry
- Tarte tatin d'aubergines au romarin et basilic

→ Les ***recettes sucrées*** à base de pâte brisée retrouvées sur ce blog :

- Tarte croustillante aux pommes, noisettes et verveine
- Tarte fine à la purée de rhubarbe, fraises, et crumble pistache, graines de courge et menthe
- Tarte toute simple aux quetsches et aux amandes
- Tartelettes au beurre et aux raisins - recette d'enfance du Québec
- Tartelettes aux pommes et croustillant à l'avoine

© Les Papilles Estomaquées… 2013