

[Atelier] Pâte brisée, recette traditionnelle au beurre



“ 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 foncez et la laissez reposer au frais plusieurs heures avant la cuisson! Cette pâte est idéale pour les tartes bien garnies, juteuses et épaisses.”

Les Ingrédients :

(Pour environ 1 tartes de 32 cm, 24 tartelettes de 8 cm, 12 tartelettes de 10 cm ou 6 tartelettes de 13 cm de diamètre) :

- 250 g de farine T65
- 125 g de beurre demi-sel
- 60 ml de lait entier
- 1 jaune d’œuf

Les Étapes :



Option à la main... Dans un saladier, fais une fontaine avec la farine puis ajoute-y le jaune d’œuf battu. Ajoute le beurre coupé en petits cubes (conservé au moins 1 heure à température ambiante) en l’effritant du bout des doigts. Incorpore le lait peu à peu. Fais-en une boule homogène, souple... sans trop pétrir!

Option au robot... Mélange tous les ingrédients au pétrin jusqu’à ce que la pâte commence à devenir homogène. Récupère la pâte et fais en une boule.



Dans les deux cas de figure, ne mélange pas trop la pâte, elle deviendrait élastique et se rétracterait après l’avoir foncez dans le moule et aussi à la cuisson.

Étale grossièrement ta pâte sur un plan de travail avec la paume de ta main sans la pétrir. Abaisse-la ensuite à l’aide d’un rouleau à pâtisserie. Fonce-la dans le moule de ton choix.



Si tu choisis de préparer une grande tarte, dépose la pâte dans le fond du plat puis fonce-la (lui faire épouser les formes du plat). Passe le rouleau à la surface du plat à tarte afin de couper proprement la pâte. Forme une deuxième boule de pâte avec les retailles. Utilise ce reste de pâte pour faire des décorations sur ta tarte.



Si tu choisis de préparer des tartelettes, coupe des cercles de pâte à l'emporte-pièce (ou au verre) plus grands que la taille des empreintes, fonce-les avec tes doigts (avec un ustensile spécial ou avec la base d'un verre de la taille appropriée) afin de faire épouser les ronds de pâtes aux empreintes du moule. Forme une deuxième boule de pâte avec les retailles. Répète l'opération avec les retailles de pâte.



Couvre les plats à tarte et dépose-les au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant de les garnir.

Il m'arrive de préparer la pâte la veille et de la garnir le lendemain. Tu peux conserver cette pâte quelques jours au frais.

Cette pâte se congèle très bien. Je l'étale, la roule, l'enveloppe et la congèle.

© Les Papilles Estomaquées... 2015

<http://papillesestomaquees.fr/recette-de-base-pate-brisee-recette-traditionnelle-au-beurre/>