

Pâte Brisée

Environ !1800 g de pâte Brisée



1. 1000 g de farine  
500 g de beurre tempéré  
25 g de sel  
250 g d'eau environ

Sabler au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, la farine, le beurre et le sel. Ajouter l'eau puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.