

# Pâte Brisée

*(Pour un gâteau de 32 cm de diamètre)*

270	gr	farine
60	gr	beurre
1	pincée	sel
15	gr	sucre (pas de sucre si pâte salée)
1	dl	eau

Sortir votre balance, un cul de poule, un couteau et un récipient gradué pour l'eau.

Tarer le cul de poule sur la balance. Y déposer la farine, tarer, le beurre en petit cube, tarer, la pincée de sel, tarer et enfin le sucre.

Travailler le beurre et la farine jusqu'à l'obtention d'une matière sablonneuse. ajouter l'eau et pétrir 5 minutes. Réserver 1/2 heure au frigidaire. Voilà, vous êtes prêt à foncer votre plaque à gâteau !