



Pâte Brisée

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 400/450 gr soit 2 tartes/quiches pâte fine
 ou 1 tarte/quiche pâte épaisse
 ou 6 à 8 tartelettes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes à 200°

Ingrédients :

- 250 gr de **farine de blé**
 - (ou bien 220 gr de **farine de blé** + 30 gr de **semoule de blé extra fine**)
- 1 pincée de **sel**
- (pâte sucrée : 50 gr de **sucré**)
- 80 gr d'**huile** + 80 gr d'**eau légèrement tiède**
 - (ou bien 125 gr de **margarine végétale** + 40 gr d'**eau légèrement tiède**)
- 1 à 2 cas de **semoule de blé extra fine**

Préparation :

1. Dans un saladier, **mélanger** tous les **ingrédients**
2. **Pétrir** du bout des doigts le moins longtemps possible. *Ne pas hésiter à ajouter farine (ou eau) si besoin pour faire une boule qui ne colle pas aux doigts en la pétrissant.*
3. Si vous souhaitez faire 2 tartes/quiches pâte fine, **faire** 2 boules, ou bien 6 à 8 boules pour des tartelettes, sinon une seule boule pour une tarte/quiche à pâte épaisse
4. **Fariner** la/les boule-s
5. **Étaler** la/les boule-s (bien **fariner** le plan de travail) et **glisser** dans le/les moule-s à tarte
6. **Percer** de trous à l'aide d'une fourchette
7. **Saupoudrer** sur la pâte dans le moule 1 cas de **semoule de blé extra fine** par tarte/quiche, ou bien 1/2 cac sur chaque tartelette le cas échéant
8. **Ajouter** les ingrédients (solide puis liquide le cas échéant) de la tarte ou quiche
9. **Cuire** au four 20 minutes à 200° (indicatif)

