



## Pâte Brisée

### Ingrédients

- 400 g de farine à pâtisserie
- 200 g de beurre sans sel
- 1 c. à soupe de sucre cristallisé
- 25 ml ou plus d'eau minérale Jardini
- 1 gros œuf
- 1 pincée de sel de mer

### Préparation

1. Tamiser la farine et le sel.
2. Au robot culinaire, mélanger la farine, le sel, le sucre et le beurre.  
Ajouter l'œuf et l'eau minérale Jardini et continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
3. Couvrir d'un papier film alimentaire en attente d'utilisation.

Note : Cette méthode de pâte au robot culinaire a l'avantage de permettre l'utilisation sans attente de repos.