

Pâte Brisée au Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- FARINE	250g
- BEURRE	110g
- EAU	80 ml
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	1 c à café

Recette:

- Faites fondre légèrement le beurre pour obtenir une pommade (au micro-onde).
- Dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine, placez le beurre, le sel, la farine, le jaune d'œuf et l'eau.
- Lancez le programme malaxer pendant 1 minute 30 jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à obtention d'une dimension suffisante pour votre moule (diamètre 24 - 26 cm environ).
- Déposez-la ensuite dans le moule sur du papier sulfurisé, parez les bords et piquez le fond avec une fourchette.
- Votre pâte est prête à l'emploi ...

Remarque:

Avec Monsieur Cuisine.

