



PÂTE À TARTE *PÂTE BRISÉE*

IMITATION DE LA
PÂTE FEUILLETÉE!

PRÉPARATION 35 MINUTES

RENDEMENT 2 ABAISSES

INGRÉDIENTS

- 2 1/4 tasses de farine
- 1/4 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de beurre, coupé en dés
- 6 c. à soupe d'eau, froide

PRÉPARATION

1. Dans l'Extra-chef, déposer la farine et le sel. Mélanger.
2. Ajouter les cubes de beurre et tirer sur la corde jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Ajouter l'eau. Tirer sur la corde jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux.
4. Retirer la lame et déposer la pâte sur le comptoir. Former une boule à l'aide de vos mains.
5. Déposer dans le Petit Garde-gèle Plus peu profond. Mettre le couvercle et réfrigérer 30 minutes.



DEBBIE DUFOUR, MÉLANIE MARCHAND ET JEAN-PHILIPPE JACQUES