



Pâte à foncer

- Par vision-plaisir

Cette pâte à foncer est classiquement utilisée pour foncer les tartes salées ou quiches.

Ingrédients:

- 250g de farine
- 125g de beurre mou
- 5g sel fin
- 10g de sucre en poudre
- 45ml d'eau
- 1 œuf de 50 à 55 g

Confection:

Dans le batteur mélangeur mettre beurre mou et farine.





Mélanger ensemble le sucre, sel avec l'eau puis les œufs. L'ajoutez à la farine et beurre.



Une fois le mélange homogène. Verser la pâte sur le plan de travail et fraiser.



Mettre a reposer au réfrigérateur pendant 2 heures avant utilisation.