Julie Zyromski

Pâte à tarte

Portions: Pour 2 abaisses de 30 cm (12 pouces)
Préparation: 10 minutes

8 V VEG



Ingrédients

500 ml (2 tasses) de farine tout usage
1 ml (¼ c. à thé) de sel
180 ml (¾ tasse) de beurre froid, coupé en dés
75 ml (⅓ tasse) d’eau froide

Étapes

1. Dans un grand bol, combiner la farine et le sel.
2. Avec un coupe-pâte ou à l’aide des doigts, incorporer le beurre à la farine pour obtenir une texture de sableuse. La taille du beurre devrait être de la grosseur de petits pois.
3. Former un puit et ajouter l’eau. Mélanger en pressant entre les doigts jusqu’à ce que la pâte se tienne bien.
4. Diviser la pâte en deux et aplatir les demis en forme de disque, puis les envelopper de pellicule plastique.
5. Réfrigérer au minimum 30 minutes, jusqu’à 24 heures avant de l’abaisser.

Note. Au moment de l’abaisser, assurer-vous d’avoir un plan de travail bien enfariné. N’hésitez pas à ajouter de la farine en cours de route pour éviter que votre pâte ne colle à votre surface de travil.