

# Pâte Brisée Salée

## Temps :

- 10min
- 

## Ingrédients :

- 250g de farine
  - 125g de beurre en dés
  - 1/2 cc de sel
  - 1 **jaune** d'oeuf
  - 50ml d'eau
  - *Noix de muscade dans la pate ?*
- 

## Étapes :

1. Mettre farine, beurre, sel dans un récipient.
  2. Bien mélanger jusqu'à avoir la texture du sable mouillé.
  3. Ajouter eau et jaune, bien mélanger jusqu'à avoir une boule.
  4. Pétrir la boule (étaler puis étirer avec la paume).
- 

Revision #1

Created 21 March 2021 20:26:41 by Admin

Updated 21 March 2021 20:42:26 by Admin