

## Pâte brisée sucrée

Préparation: env. 15 min

Mise au frais: env. 45 min

Pour une plaque d'un Ø de 28 à 30 cm, graissée ou chemisée de papier à pâtisserie

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 150 g de farine                     |   |
| 1 pincée de sel                     |   |
| 60 g de sucre                       | mélanger le tout dans une terrine   |
| 100 g de beurre, froid, en morceaux | ajouter, travailler à la main en une masse uniformément grumeleuse  |
| 1 petit œuf                         | ajouter, rassembler rapidement en une pâte souple, sans pétrir, aplatir, couvrir et mettre au frais env. 30 min |

**Façonnage:** sur un peu de farine, abaisser la pâte en rond sur env. 3 mm d'épaisseur, foncer la plaque préparée, mettre au frais env. 15 min. Cette pâte convient pour la cuisson à blanc.

### Suggestion

- Abaisser la pâte brisée entre deux sachets plastique coupés.
- La pâte convient pour la cuisson à blanc.

**Préparation à l'avance:** préparer la pâte, surgeler dans un sachet de congélation si possible sous vide d'air. **Conservation:** env. 1 mois. Décongeler env. 7 heures dans le réfrigérateur. Sortir du réfrigérateur env. 15 min avant l'utilisation.

Lipides 88 g, protéines 23 g, hydrates de carbone 166 g, 6509 kJ (1556 kcal)

