

Pâte brisée

Ingrédients pour 350 g

200 g farine
100 g margarine
1/2 c. à café sel
1/2 verre eau

Mélangez farine, sel et margarine en morceaux en pressant et frottant les paumes des mains l'une contre l'autre. Ajoutez l'eau à cette pâte granuleuse. Pétrissez vivement. Mettez en boule. Ecrasez-la avec la paume de la main. Remettez en boule. Cela 3 fois. Etendez la pâte au rouleau à environ 3 mm d'épaisseur. Garnissez-en une tourtière de 20 à 25 cm de diamètre. Piquez-en le fond.

Classification: quiche/pizza (plat)

Date: 18.11.2007

Enregistré par: démo