

## Pâte brisée bien croustillante

Repérée chez MM



Une tarte aux quetsches de l'été dernier...

Proportions pour deux petites tartes de 20 cm de diamètre ou une grande 26 cm :

- 250g de farine T55
- 150g de beurre demi-sel bien froid
- 7 à 8 cs d'eau très froide
- 1 cc de vinaigre de cidre ou de vinaigre de vin blanc (un vinaigre de couleur claire, en somme : permet d'équilibrer agréablement le goût de la pâte)
- en version sucrée, vous pouvez rajouter 2 sachets de sucre vanillé (mais cela n'a rien d'obligatoire).

Mélangez à l'aide de deux couteaux la farine et le beurre, en faisant le geste de "couper" les ingrédients. Quand la consistance commence à être celle d'un sable grossier, ajoutez le vinaigre, puis l'eau cuillère par cuillère (et surtout pas d'un seul coup) en continuant à mélanger la pâte entre deux "arrosages". La pâte commence à former de gros paquets et s'humidifie assez pour que vous formiez une boule. Surtout ne pétrissez pas. Il n'est pas très important que la pâte ne soit pas parfaitement homogène. Elle sera beaucoup plus facile à abaisser et le résultat final sera bluffant : croustillant, presque sablé. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et mettez au frais 1h au moins avant utilisation.

## Pâte brisée à l'œuf pour les quiches



Une tarte aux blettes et aux foies de volaille

Pour une tarte de 24/26 cm de diamètre, préparée dans un moule à tarte, une tourtière ou un cercle à pâtisserie à bords hauts (+ de 3 cm de hauteur si possible) :

- 200g de farine T55 ou T45
- 90g de beurre doux
- 1 cc rase de sel fin
- 1 gros œuf battu : les 3/4 pour la pâte, le 1/4 restant pour imperméabiliser le fond de tarte.
- 2 cs d'eau très froide

- 1.** Sablez ensemble la farine, le sel et le beurre. Battez l'œuf et prélevez 1/4 environ du mélange obtenu que vous réserverez à part. Ajoutez aux 3/4 restant les 2 cs d'eau et versez sur le mélange de farine, sel et beurre. Mélangez du bout des doigts sans pétrir, puis fraisez la pâte pour la rendre souple et homogène. Formez une boule, enveloppez de film alimentaire et laissez reposer au frais au moins 1h.
- 2.** Etalez la pâte et déposez-la dans un moule à tarte ou un cercle à pâtisserie posé sur une plaque de cuisson. Piquez-la. Glissez-la à nouveau au frais pour 30 minutes. Cela évite qu'elle ne gonfle trop et surtout que les bords ne s'affaissent.
- 3.** Préchauffez le four à 180° C. Faites précuire la pâte 30 minutes en la couvrant d'une feuille de papier sulfurisé garni de haricots ou de billes de céramique ou autre ustensile dédié à cet usage. Au bout de ce temps, sortez la tarte du four, badigeonnez le fond et les bords du 1/4 d'œuf battu mis de côté. Remettez le fond de tarte au four 3 minutes pour faire sécher cet "enduit". La pâte est prête à recevoir une garniture. Le temps de cuisson sera le même que si la pâte n'avait pas été précuite.

