



## PÂTE BRISEE AU THYM

### Ingrédients :

200 g de farine T55  
100 g de beurre mou  
60 g d'eau  
½ cc de sel fin  
1 cs de thym (*facultatif*)

### *Préparation*

Mettre tous les ingrédients dans le bol puis régler **1mn30 / Couvercle fermé / Fonction Epi.**

Sortir ensuite la pâte du bol du robot.

La pâte est prête à être utilisée de suite, sinon vous pouvez la conserver dans une terrine recouverte d'un peu de farine dans votre réfrigérateur.

Vous pouvez aussi réaliser une version sucrée en ajoutant ½ cc de sucre vanillé ou 1 cs de poudre d'amande.

***Bon appétit !***