

[Retrouver la recette sur le site](#)

[Et toutes les explications en photo](#)

Pourquoi faire de la pâte brisée soit-même, alors que les rayons de supermarchés en proposent à foison ? Simplement parce que c'est meilleur et qu'on sait ce qu'on y met.
Et c'est vraiment facile et rapide à faire. Il ne faut pas avoir peur d'y mettre les mains. Le temps de repos d'au moins une heure permet à la pâte de perdre son élasticité et donc de pouvoir faire facilement des fonds de tartes très fins.
Avec la quantité proposée, vous faites deux tartes. Une moitié pour demain et l'autre moitié, emballée dans un film alimentaire, peut se conserver quelques jours ou se congeler pour plus tard. Pour utiliser la pâte congelée, la mettre 24 heures à l'avance dans le frigo pour pouvoir l'étaler facilement.

Préparation 15 mn - Repos 1 heure
Très bon marché - Très facile - Toute l'année



Pour : 2 tartes de 20 - 25 cm

Farine : 250 g
Œuf : 1
Beurre : 180 g
Sucre semoule (pour une tarte sucrée) : 20 g
Sel : 8 g
Eau : 10 cl

Conseil

*Le sucre n'est utile que pour les préparations sucrées, donc inutile par exemple pour les quiches.
On peut aussi s'en passer pour la plupart des desserts, le sucre est apporté par la garniture.
Et l'huile de palme ? C'est complètement idiot.*

- 1 - Mettre la farine et le sucre en fontaine. Casser l'œuf dans le creux de la fontaine. Ajouter un tiers de l'eau, le sel, le beurre en petits morceaux.
Avec les mains, travailler vigoureusement la pâte pour la rendre homogène et bien amalgamer le beurre, l'œuf et la farine. Ajouter un peu d'eau si le mélange est trop sec.
Faire une boule avec la pâte, la saupoudrer de farine. La poser dans une assiette et mettre au frais, minimum une heure.
- 2 - Une heure plus tard, mettre un peu de farine sur le plan de travail. Avec un rouleau, aplatir (le terme culinaire est "abaïsser") la boule à l'épaisseur voulue (2 mm) et de la taille voulue.
Beurrer ou huiler les moules, déposer la pâte, couper ou replier les bords. Attention à ne pas casser la pâte, ce qui pourrait occasionner des "fuites" par exemple pour des préparations liquides (genre quiche).