Pâte brisée salée

Ingrédients (pour 1 portion de 260g de pâte) :

- 150g farine blanche
- 0.4dl eau ou lait selon goût
- 3g sel
- 70g beurre

Pâte brisée salée : une portion (260g) apporte 108g de glucides, 59.4g de lipides et 15.4g de protéines.

Préparation (10 – 15 minutes)

Mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et mélanger du bout des doigts pour obtenir une sorte de semoule. Ajouter ensuite l'eau et malaxer le tout pour obtenir une pâte homogène. Votre pâte est prête à l'emploi.

Référence : http://www.marmiton.org/recettes/recette_pate-brisee-vite-faite_31639.aspx