

metro



Pâte brisée de base

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 8 Votes



Sans noix et sans arachides



Sans Lactose

500
G

0:15
PRÉPARATION

0:00
CUISSON

3:15
TEMPS TOTAL

Ingrédients

625 ml Farine à pâtisserie
(2 1/2
tasses)

2 ml Sel
(1/2 c. à
thé)

250 ml Beurre froid
(1 tasse)

1 Oeuf

5 ml Vinaigre
(1 c. à thé)

60 ml Eau froide
(1/4 tasse)

Préparation

Tamiser ensemble la farine et le sel.

Incorporer le beurre à la farine et sabler (mélanger jusqu'à l'apparence d'une chapelure) avec les doigts. S'assurer que la graisse a été entièrement incorporée à la farine.

Dans un autre bol, mélanger les oeufs, le vinaigre et l'eau froide.

Faire un puits au centre du mélange de farine et y verser le mélange des ingrédients liquides.

Travailler le mélange délicatement jusqu'à ce que la pâte commence à s'amalgamer. Ne pas trop mélanger, car la pâte risquerait de devenir trop dure.

Former une boule avec la pâte et recouvrir d'un linge humide.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de l'abaisser.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien

lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans noix et sans arachides

Assurez-vous de bien lire les étiquettes des produits utilisés pour vérifier s'ils sont exempts de noix et/ou d'arachides et de bien vérifier si les produits portent la mention « Peut contenir des noix et des arachides ».

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
