

Pâte à tarte maison

- La recette parfaite pour une bonne pâte à tarte maison!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
2 TARTES DE 9 POUCES

Ingrédients :

- 2 tasses et 3/4 (675 ml) de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à thé de sel kosher
- 1 tasse (250 ml/2 bâtons) de beurre non salé bien froid
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau très froide

Préparation :

1. Dans le bol de votre mélangeur, mettez la farine, le sucre et le sel et mélanger à LOW pour combiner tranquillement.
2. Ajouter le beurre froid et bien battre jusqu'à ce que le beurre soit la grosseur de petits pois.
3. Avec le batteur en fonction, ajouter l'eau fraîche tranquillement jusqu'à ce que ça forme une pâte.
4. Sur une planche légèrement farinée, étendez votre pâte et pétrissez-la.
5. Séparez la boule en deux et enveloppez-la dans du papier Saran. Réfrigérer pendant 1 heure
6. Lorsque vous êtes prêt, sortez les boules du réfrigérateur et roulez (avec votre rouleau à pâte) une grandeur suffisante pour votre plat à tarte.

Pour la cuisson :

1. Faites préchauffer le four à 350 °F (180 °C)
2. Percez des trous au fond de la tarte.
3. Faites cuire pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée
4. Laissez refroidir avant de faire votre tarte.

Dans le même ordre d'idée :

- Pour faire une pâte à tarte aux biscuits Graham!

“ Vous pouvez les acheter, mais si vous voulez vraiment cuisiner des tartes qui font faire tomber vos invités sur le cul, il y a rien de mieux qu'une bonne pâte à tarte maison!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)