

PÂTE BRISÉE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 5mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 150g Farine de blé
- 75g Beurre doux
- 1/2 cc Sel
- 50g Eau

Préparation:

- Mettre la farine, le beurre, le sel, l'eau dans le bol puis mixer 20 sec / vitesse 4.
- Retirer la pâte du bol former une boule et l'envelopper d'un film alimentaire.
- Conserver au frigo jusqu'à utilisation pour vos quiche ou autre