PâTE BRISéE AUX HERBES

Temps de préparation: 3mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 5-6 branches Herbes aromatiques fraîches, équeutées
- 300g Farine
- 150g Beurre froid
- 1cc Sel
- 100g Eau très froide

Préparation:

- Mettre les herbes fraîches dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 7. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Mettre la farine, le beurre, le sel et l'eau dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

- Ajoutert les herbes hachées, puis mélanger 10 sec/vitesse 4. Retirer la pâte du bol et former une boule aplatie.
- Envelopper de film alimentaire et réfrigérer jusqu'à utilisation, ou utiliser la pâte brisée en fonction des besoins.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com