 **Pâte brisée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/07/P%C3%A2te-bris%C3%A9e-octobre-2009-039.jpg) **Pour un moule de 26 ou 28 cm de diamètre**

**- 250 g de farine**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 125 g de beurre**  
**- 65 g d'eau**

**Je fais toujours la pâte au robot, mais vous pouvez très bien la préparer à la main.  
Mettre dans le bol**, la farine et le sel.  
Ajouter le beurre coupé en lamelles fines.  
Mélanger jusqu'à obtenir l'effet d'un sable grossier.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

**Ajouter l'eau** et mélanger rapidement.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Finir à la main** pour obtenir une boule.  
**Envelopper la pâte** soigneusement et la mettre au frais environ ½ heure pour qu'elle se raffermisse.  
**L'étaler au rouleau et foncer les moules ou l'utiliser suivant la recette.**

**À propos de la recette :  
- Suivant la qualité de la farine il faudra peut-être rajouter un peu d'eau. Si au contraire la pâte vous parait trop humide, ajoutez 1 ou 2 cuillerées de farine.**  
**- Suivant la recette que vous allez faire vous pouvez ajouter à la farine, des herbes, un sel aromatisé...**  
**- Si vous utilisez la pâte pour une préparation sucrée vous pouvez ajouter si vous préférez un peu de sucre en poudre.**  
**- Souvent, j'étale la pâte tout de suite, je tapisse le moule et je le mets au frais avant de le garnir.**