 **Pâte brisée**

 **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.


**Ajouter l'eau** et mélanger rapidement.

**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.**