Pâte brisée sucrée ou salée

écrit par Karim

La recette existe déjà dans la recette du flan parisien mais comme tout le monde me demande de créer une recette à part, je vais simplement reprendre le contenu et créer un article distinct.

La pâte brisée est devenue un rituel à la maison. Auparavant je ne jurai que par la pâte sucrée, dorénavant c'est la pâte brisée qui la remplace. Et cela pour 2 raisons, elle est extrêmement rapide à préparer et secundo le fonçage est un jeu d'enfants. Elle ne s'accorde pas avec toutes les préparations mais est parfaite pour les tartes aux fruits juteux sans crème de garniture. Pour une quiche ou une tourte, c'est également la pâte idéale. Vous pouvez cuire le fond et la garniture en même temps. Je trouve que c'est un gros avantage, car on a pas à se soucier du résultat final.

Pour réussir votre pâte, il y a tout de même quelques règles de base qu'il faut respecter :

-> Ne pas trop pétrir la pâte au risque de trop développer le gluten et corser votre pâte. Elle sera difficile à foncer.
-> Respecter un temps de repos au frais, cela va permettre au gluten de se détendre. Vous aurez une pâte plus détendue, donc plus facile à foncer. En plus,

lors de la cuisson, elle ne se rétractera pas.
-> Préchauffez votre four à l'avance pour permettre un démarrage rapide de la cuisson. Surtout si vous ajouter une garniture très liquide.

Il faut compter environ 10 minutes pour préparer la pâte et 2 heures de pause.

Ustensiles nécessaires :
→ 1 robot pâtissier + la feuille
→ 1 moule à manqué de 20 cm x 5 cm de haut
→ Film étirable alimentaire
→ 1 rouleau à pâtisserie
→ 1 corne de boulanger

Ingrédients Tarte sucrée	Ingrédients Tarte salée
220 g de farine T55	220 g de farine T55
30 g de sucre	8 g de fleur de sel
3 g de fleur de sel	125 g de beurre mou
125 g de beurre mou	30 g de lait froid
30 g de lait froid	1 œuf
1 œuf	10 g de sucre

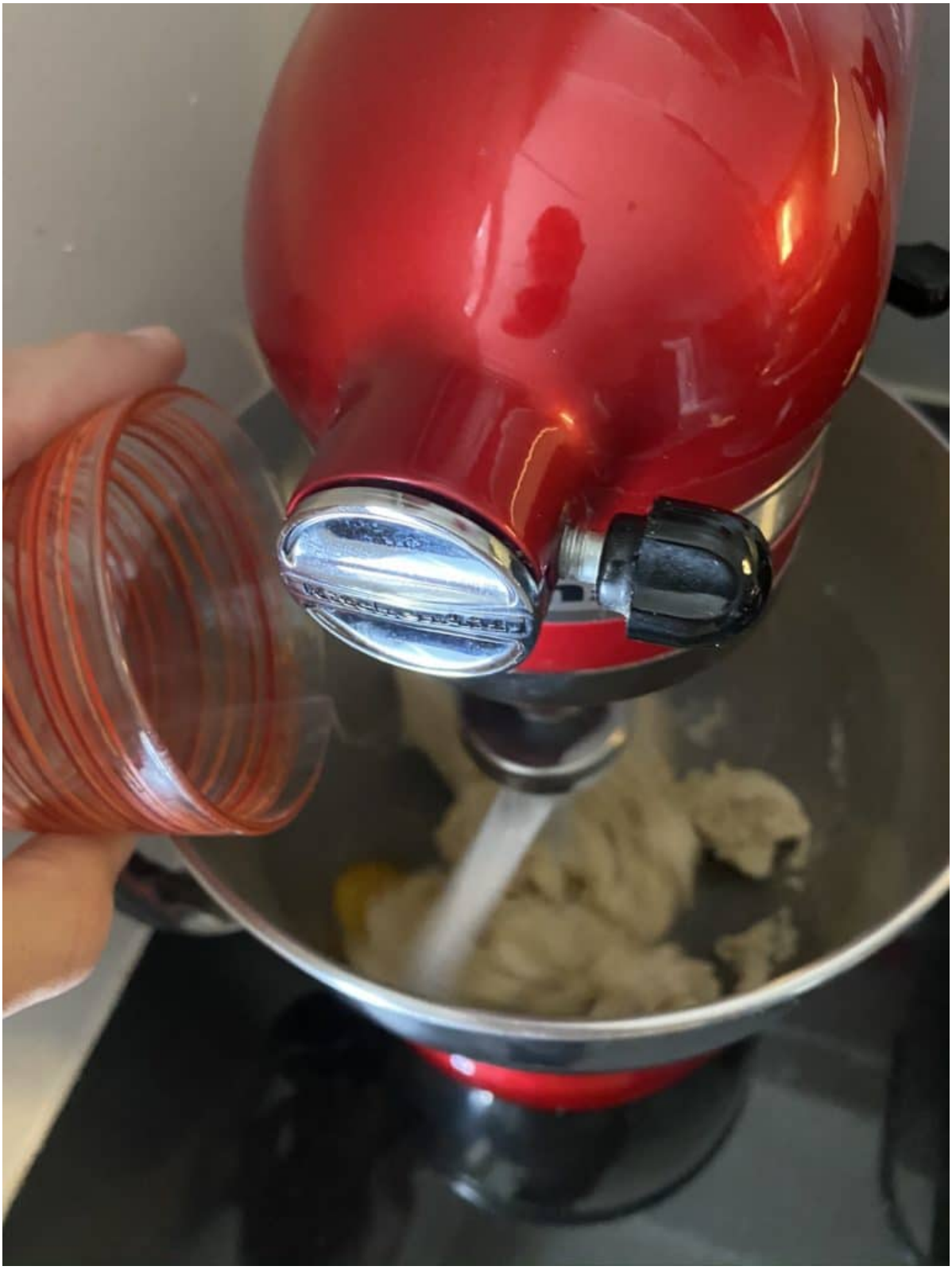
Étapes de préparation :
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Dans le bol du robot avec la feuille, verser **la farine** (220 g), **le sucre** (30 g), **le sel** (3 g) et **le beurre** (125 g) en parcelles.
Démarrez le robot vitesse 1 pendant environ 3 minutes. Le beurre doit être totalement incorporé.
-> Ajoutez **le lait froid** (30 g), le robot continue de tourner.
-> Ajoutez **l'œuf** et continuez de battre pendant 1 minute.

-
enAid

-
KitchenAid

-
KitchenAid

- 

-

Déposez la pâte encore collante sur le plan de travail légèrement fariné.
Frasez la pâte à 3 reprises avec la paume de la main contre le plan de travail.
Récupérez la pâte avec la corne de boulanger.
Faire une boule avec la pâte puis l'envelopper avec du film alimentaire. Si vous trouvez que la pâte est trop collante, fleurez légèrement le plan de travail pour vous aider à mieux la travailler.

Aplatir légèrement la boule de pâte et l’entreposez au frais pendant 2 heures.

-
-

Sortir la pâte du réfrigérateur. Fleurez légèrement le plan de travail et déposer la pâte.

Important **:** *Pensez à fleurer le plan de travail régulièrement, ne pas attendre pas que la pâte devienne difficile à retourner ou qu'elle se déchire pour le faire.*

Abaissez la pâte sur 3 mm. Avec le rouleau, démarrer toujours du milieu et ne donner que 2 coups ; un en avant et un en arrière. Tourner la pâte d'1/4 de tour avant de refaire le geste. Répétez l'opération deux fois avant de retourner la pâte. Ne pas oubliez de fleurer le plan de travail dès que cela est nécessaire.

Enroulez la pâte autour du rouleau à pâtisserie et faites-là rouler sur le moule à manquer puis faites-lui épouser la forme du moule à manquer en formant bien l'angle droit.

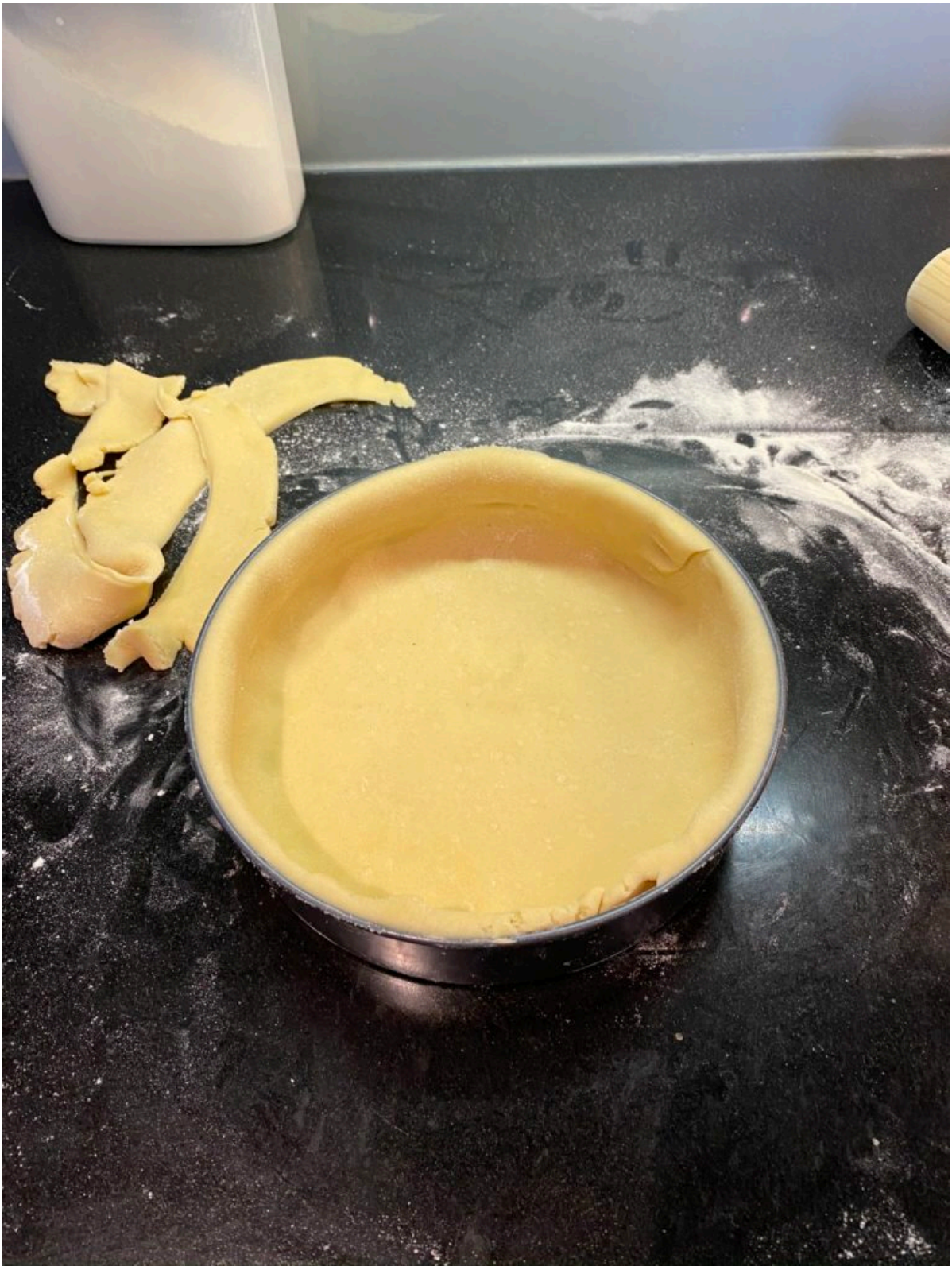
-

-

-

Repliez les bords vers l’extérieur et découper le surplus de pâte en écrasant l’excédent de pâte contre les bords du cercle avec le rouleau à pâtisserie.
Retirez l’excédent de pâte.

-

- 

Écrasez la pâte entre le pouce et l’index pour bien lui faire marquer l’angle et qu’elle adhère parfaitement au moule à manquer.
Découpez le surplus de pâte avec un petit couteau d’office en faisant glisser la lame contre le cercle par un mouvement de l’intérieur vers l’extérieur.
Laissez reposer au frais le temps de préparer l’appareil à flan.

Informations utiles :

→ L’astuce pour une cuisson homogène des pâtes avec un appareil liquide, c’est de ne jamais dépasser 170°C les 2 premiers tiers du temps en chaleur tournante sole et le dernier tiers en chaleur tournante sole et voûte.

→ Pour une pâte salée, vous pouvez ajouter 3 g d’herbes de Provence, c’est excellent au goûte e cela apporte une touche originale.

→ Il y a assez de pâte pour un moule de 24 cm.

→ Avec les chutes, vous pouvez préparer des tartelettes.

→ La pâte se congèle sans problème. Laissez-la décongeler la veille au frais.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …