

Pâte à gâteau brisée

Ingrédients (pour une pâte de 25cm de diamètre) :

- 200 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 1 pincée de sel
- 5-6 cuillères d'eau

Préparation :

- Mélanger le beurre et la farine et l'eau
- Rajouter le sel
- Bien malaxer pendant 5 minutes
- Laisser reposer la boule de pâte dans le frigo pendant 1/2 heure au moins

Finition

- Sortir la pâte du frigo
- Si elle est trop dure laisser « réchauffer » le temps qu'il faut
- Étaler avec le rouleau à pâte