

Pâte à tarte 100% beurre – Fêtes Gourmandes 2021

Préparation : 5 minutes

Cuisson : aucune

Pour 4 abaisses ou 2 tourtières de 8-9 pouces

750 ml (3 tasses) de farine blanche non blanchie

7 ml (1 ½ c. à thé) de poudre à pâte

225 gr (1/2 L) de beurre froid

1 œuf

80 ml (1/3 tasse) d'eau glacée

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre blanc

Dans le bol du robot, mettre la farine et la poudre à pâte. Pulser quelques coups pour mélanger.

Ajouter le beurre froid. Pulser pour sabler (le beurre doit avoir la grosseur d'un gros pois).

Dans un bol, mélanger ensemble l'œuf, l'eau et le vinaigre. Réserver.

Ajouter d'un coup au mélange de farine et pulser jusqu'à l'obtention d'une boule. Sortir.

Emballer et réfrigérer 30 minutes.

Diviser en 4 et rouler au besoin.

- Cette pâte se congèle très bien... faite en plus pour toujours en avoir sous la main...
- La meilleure pâte à tarte au monde, l'essayer c'est l'adopter ☺)
- Aussi bonne pour des tartes sucrées que salées...des quiches, des tartes fines aux pommes de terre...