

LA PATE BRISEE

USTENSILES

1 COUTEAU

1 VERRE

4 ASSIETTES

1 MOULE

INGREDIENTS

200 g FARINE

100g margarine ou beurre

Du sel

Un verre d'eau





PREPARATION

- 1. SABLAGE : travailler la pâte avec le bout des doigts**
- 2. PETRISSAGE : pétrir la pâte à pleines mains**
- 3. FRAISAGE RAPIDE : écraser la pâte avec les paumes des mains x 3**
- 4. Laisser reposer la pâte pendant 15 minutes**

SHORT PASTRY

kitchen utensils

1 knife

1 glass

4 plates

1 cake tin

ingredients

200 gr of flour

100 gr margarine or butter

salt

a glass of water

the making-of

- 1- Sanding : use the tip of your fingers to work the pastry
- 2- kneading : mould the pastry with full hands
- 3- quick milling : crush the pastry with the palms of your hands three times
- 4- let the pastry rest for 15 mns