



LES DIFFERENTES PATES



La pâte Brisée

200g de farine, 100g de beurre froid en dés, 1 pincée de sel, 60g de lait froid. Sablez à la main le beurre et la farine pour obtenir un aspect de semoule grossière, mouillez avec le lait, et pétrissez pour obtenir une boule sans trop travailler. L'aplatir au rouleau entre 2 feuilles de papier guitare ou de papier film et la réserver une nuit au réfrigérateur.

La pâte Brisée sucrée

Procédez comme pour la pâte Brisée classique en ajoutant à la farine de 20 à 50g de sucre selon vos goûts.

Ces 2 pâtes se font à la main sans problème.

La pâte sucrée

140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1 pincée de sel, 1 œuf, 250g de farine.

Crémez à la feuille au robot le beurre pommade et le sucre glace, ajoutez l'œuf, la poudre d'amande et la farine. Quand le mélange est homogène, l'aplatir entre 2 feuilles de papier guitare ou film. Réservez au réfrigérateur une nuit.

La pâte sablée de Christine Ferber

Idéale pour les tartes aux fruits.

250g de farine, 90g de sucre glace, 150g de beurre pommade, 1 œuf entier, 25g de poudre d'amandes, 15g de pâte pralinée, 2g de sel, 5g de sucre vanillé. Mélangez au mixer ou à la main beurre, sucres, pralin, farine et poudre d'amandes, pour obtenir un mélange sableux, incorporez l'œuf légèrement battu, ne pas trop travailler la pâte. L'étaler entre 2 feuilles de papier guitare ou film et la conserver au frigo quelques heures.

La pâte à choux

250g d'eau ou mieux 2/3 eau 1/3 lait, 4g de sel, 5g de sucre, 125g de beurre, 150g de farine, 5œufs.

Portez lentement à ébullition le lait l'eau le sel le sucre et le beurre. Ajoutez en 1 seule fois et hors du feu la farine tamisée. Remettez sur le feu et desséchez à la spatule jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Cassez les œufs et les battre légèrement avant de les incorporer petit à petit à la pâte, il ne sera peut être pas nécessaire d'utiliser tout le mélange. Dressez à la poche la forme désirée, choux, couronne, éclairs, et rayez légèrement le dessus avec une fourchette trempée dans le mélange d'œufs restant. Faites cuire 20mn environ à 180° à chaleur tournante sans ouvrir le four. Vous pouvez laisser dessécher un moment dans le four avec la porte ouverte une fois la cuisson terminée.

La pâte à crumble :

50g de beurre, 50g de sucre, 50g de poudre d'amandes, 50g de farine.
Sablez tous les éléments et réservez au réfrigérateur avant utilisation.

La pâte à sablé breton :

125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'œufs.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la levure. Ajoutez les jaunes. Étalez entre 2 feuilles de papier guitare sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découpez à la dimension de votre moule et cuire dans un cadre non beurré 10 à 12 minutes à 200°.