



## LES PATES DE BASE ASTUCES ET UTILISATION

### 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.

## ASTUCES ET TOURS DE MAIN

**Pour les pâtes à tartes** : Il est préférable de faire les pâtes la veille. Si vous les étalez tout de suite entre 2 feuilles de papier guitare ou de film vous éviterez l'ajout de farine qui souvent la dénature.

Ne faites pas fondre le beurre, utilisez le froid ou pommade selon la recette. Le faire fondre détruit sa structure moléculaire, vous aurez alors une pâte cassante, et plus difficile à étaler. Utilisez une farine ordinaire pauvre en gluten. Le gluten donne de l'élasticité à la pâte, évitez de trop travailler votre pâte après l'ajout de farine, elle risquerait de se rétracter à la cuisson. Personnalisez vos pâtes en les parfumant avec de la cannelle, des zestes très fins de citron ou d'orange, de l'anis, de la cardamome broyée etc. ajoutés à la farine.

**Cuire à blanc** : Piquez légèrement la pâte à la fourchette, la recouvrir d'un cercle de papier **siliconé** ou papier cuisson un peu plus grand que le moule, garnir de légumes secs à hauteur et cuisez à 180° 10 à 15mn.

**Imperméabiliser et garder le croustillant** : Pour une tarte au citron ou aux fruits crus, pré cuire à blanc le fond 8mn environ puis le badigeonner à l'œuf légèrement battu et cuire encore 5mn. Refroidir avant de garnir.

**Congeler** les fonds de tartes déjà étalés dans des moules en aluminium jetables de différentes tailles. Cuire sans décongélation préalable à **blanc** ou après les avoir garnis.

**Pour la pâte à chou** : Il est important, après avoir incorporé la farine en 1 seule fois et hors du feu, de bien dessécher le mélange remis sur le feu, pour avoir des choux légers et gonflés. Pour obtenir la bonne consistance finale : mettez le mélange dans le robot avec la **feuille**, faites tourner un peu pour refroidir avant d'incorporer les œufs à vitesse moyenne. Si vous voulez faire des chouquettes la pâte doit être un peu plus consistante.

**Pour la pâte à crumble** : Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes, du pain d'épices émietté, utiliser des sucres différents, cassonade, sucres complets etc. la parfumer à la cannelle à la vanille etc. Vous pouvez aussi cuire le mélange étalé sur du papier **siliconé** 10 à 15mn à 170° et le conserver dans une boîte hermétique quelques jours.

La cuisine de Mercotte©2007

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Email: [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)