



Pâte Brisée aux graines

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1 fond de tarte

Préparation | 10 min

Repos | 30 min au frais

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1.5 cuil à soupe de mélange de graines
- 1 pincée de sel
- 80 g d'eau

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, malaxez votre beurre ramolli avec la farine.

Lorsque le beurre est bien intégré à la farine, ajoutez les graines et l'eau pour former une pâte.

Formez une boule, réservez au frigo dans du film alimentaire pendant 30 min au min.

Avant utilisation, étalez là et piquez là.