

PÂTE BRISÉE AU ROBOT

INGRÉDIENTS

Pour un cercle de 25 cm de diamètre :

- 250 g de farine d'épeautre
- 125 g de beurre de ferme
- 3 cuill. s. d'eau froide (à rectifier « au pif »)
- ½ cuill. c. de sel marin

TIMING

prévoir la préparation 1 à 8 heures auparavant; réalisation : 5 minutes

MATÉRIEL

robot à gros couteau, 2 feuilles de papier sulfurisé*, 1 feuille de cellophane*, spatule, platine

1. Coupez le **beurre** en tout petits dés.
2. **PÂTON.** Versez la farine, une pincée de sel et le beurre dans le bol du robot ménager, muni du gros couteau. Tournez 20 secondes : le mélange a une consistance sableuse.
3. Versez une cuillère d'eau. Laissez tourner encore quelques secondes jusqu'à la formation d'une boule compacte. Elle nettoie les bords du bol mélangeur. Si la boule ne se forme pas, il faut ajouter quelques gouttes d'eau, ou racler les parois à l'aide d'une spatule.
4. **REPOS.** Enveloppez la boule de pâte dans une feuille de papier cellophane ou dans le papier sulfurisé. Laissez-la reposer au frais, 1 heure au minimum, 8 heures au mieux. Conservez-la jusqu'à une semaine au réfrigérateur et un mois au congélateur, si le cellophane est bien fermé hermétiquement.
5. **ABAISSER** sans enfariner. Placez le pâton entre deux feuilles de papier sulfurisé. À l'aide du rouleau qui ne doit ici plus être enfariné comme dans les recettes classiques, abaissez à 2 à 3 mm d'épaisseur en tournant le cercle d'un quart de tour à chaque appui.
6. **FONCER.** Déplacez le cercle et le papier sulfurisé inférieur sur une platine. Déposez-y le cercle de pâte. Calez bien la pâte.



Farine, beurre et sel dans le robot à gros couteau... Tournez 10 à 20 secondes...
Ajoutez un chouïa d'eau... Tournez encore 10 secondes et la pâte se forme.
En trente secondes, le pâton est prêt.

“ Les pâtes brisée ou sablée perdraient à être trop travaillées. Elles deviendraient élastiques à la cuisson. Soyez modéré dans l'utilisation du robot ménager : quelques secondes suffisent.

Je n'ai pas rouleau!



Vous n'avez pas de rouleau ? Placez la boule de pâte sur la tôle de cuisson, couverte de papier sulfurisé. Écrasez-la grossièrement du plat de la main et de tout votre poids. Étalez-la du bout des doigts en pressant du centre vers l'extérieur. À chaque appui, tournez l'abaisse sur le plan de travail pour obtenir un cercle régulier. Voilà un beau cercle de pâte abaissé sans rouleau ! On peut aussi improviser un rouleau avec une bouteille remplie d'eau.

Je n'ai pas de balance!

Vous n'avez pas de balance ? Lors de mes débuts culinaires sans équipement, j'ai emprunté une balance à la voisine et évalué les doses en fonction de mes tasses et de mes assiettes, etc. Un exemple pour deux fonds de Pâte Brisée :

- * 250 g de farine = un grand bol chinois à ras; 125 g = un petit bol.
- * 65 g de beurre = facile ! Divisez la motte de beurre en deux ou quatre selon son poids de départ.
- * 60 g amandes = 5 cuill. s. bombées.
- * 35 g sucre = 3 cuill. s.

Je n'ai pas de moule!

Vous n'avez pas de moule ? Personne ne vous en veut, mon petit. Déposez le papier sulfurisé directement sur la tôle amovible du four. Modelez la pâte comme de la glaise. Ce qui permet toutes les fantaisies : des cœurs, des étoiles, des nounours, même des camions !