Pâte brisée

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

pour 1 tarte

250 grammes de beurre (à température ambiante)
180 grammes de sucre
1 pincée de sel
3 œufs
500 grammes de farine pour pâtisserie

Méthode de préparation

1. **Dans le bol du robot, mélangez le beurre avec le sucre et le sel.**
2. **Ajoutez 1 œuf et 2 jaunes d'œufs. Pétrissez jusqu'à obtention d'une masse homogène.**
3. **Ajoutez la moitié de la farine et mélangez. Pétrissez brièvement et ajoutez le reste. Continuez à pétrir jusqu'à ce que vous obteniez une boule. Retirez-la du bol et, si nécessaire, pétrissez-la encore un peu avec vos mains. Enveloppez-la dans une feuille de plastique et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins une heure. La pâte est beaucoup plus facile à manipuler lorsqu'elle est froide, sans quoi elle s'effrite.**