

Pâte Brisée a l'ail des ours (sans œuf)

FLEXIPAN® Origine
Moule à tarte carré cannelé
Petit Moule à tarte cannelé

Ingrédients :

Pour la pâte brisée (pour 1 moule)

- 150 g de farine T65
- 70 g de beurre demi-sel
- 60 g d'eau glacée
- 2 c. à s. de purée d'ail des ours frais



Préparation :

Pour la pâte brisée (pour 1 moule)

Dans le bol, verser la farine T65, le beurre demi-sel coupé en cubes, l'eau glacée, la purée d'ail des ours frais (ma version sur le club) et/ou complément (si anti-gaspi).

Mélanger 30 secondes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)

Racler les bords du bol et mélanger 15 secondes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients	30 sec			Pétrissage
		15 sec			Pétrissage

Pour le façonnage et la cuisson à blanc

Retourner le bol sur le Rou'l'pat légèrement fariné, fariner la surface de la pâte, étaler au rouleau en ayant posé la toile de cuisson sur la pâte. Foncer le moule à tarte carré cannelé ou autre (en photo petit moule à tarte rond cannelé), piquer la pâte. Placer au frais 30 minutes en ayant filmé la pâte, le temps de préparer la garniture. Cuisson à blanc avant garniture 15 à 20 minutes 180-210°C selon four.

Mon astuce anti-gaspi:

Je réalise ma purée d'ail des ours frais et sans laver le bol, j'enchaîne ma recette de pâte brisée qui nettoie donc le bol en ramassant les restes de purée d'ail des ours et j'ajuste la quantité complémentaire en fonction

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>