

La cuisine de Boomy



Lorsqu'on se lance dans la pâte brisée maison c'est difficile de revenir à la version industrielle. La pâte brisée du commerce est certes très pratique mais niveau papilles ça n'a vraiment rien à voir.

Une bonne pâte brisée qui conviendra aussi bien pour les quiches ou autres tartes salées que pour toutes les tartes sucrées.

Et si vous avez la chance d'avoir un [Cook'in](#) ou autre robot culinaire c'est un jeu d'enfant.

Cette recette est issue du livre « Cook 'in au quotidien »

Avec ces proportions j'ai réalisé 2 tartes de 26 cm

Mettre la farine, le sel et le beurre coupé en cubes dans le bol du Cook 'in et programmer 30s, vit 1.

Ajouter ensuite l'eau et l'œuf et lancer le pétrissage pendant 20s.

Faire une boule avec la pâte, et l'entreposer au frigo pendant 30 minutes environ.

Une fois le temps écoulé couper cette boule en 2. Etaler une portion au diamètre de votre moule sur votre plan de travail fariné et garnir à votre guise.

J'ai réalisé cette fois ci cette [tarte aux pommes](#) et j'ai laissé l'autre moitié au congélateur pour une utilisation ultérieure.

Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations: carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur

