

pâte à tarte brisée aux herbes

Pour un moule à tarte de 26 cm :

- 215 g de farine+ un peu pour le plan de travail
- 85 g de beurre+ un petit peu pour le moule
- 5 à 6 cuillères à soupe d'eau froide
- 1 pincée de sel
- herbes de Provence



1. Mettre la farine et le sel dans un saladier. Mélangez.
2. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Faites-le pénétrer avec les doigts. Le résultat doit avoir la consistance de chapelure.
3. Incorporez les herbes de Provence. Rajoutez l'eau froide. Malaxez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte à la consistance homogène. Ajoutez un peu d'eau si la pâte n'a pas la consistance souhaitée.
4. Etalez la pâte dans un moule à tarte beurré au préalable. Piquez le fond si la garniture que vous avez prévue est liquide ou humide. Mettez au frais jusqu'au moment où vous garnirez la pâte.
5. Avant d'ajouter la garniture vous pouvez cuire la pâte à blanc, de 10 à 15 minutes, à 180° (soit thermostat 6).