

Pâte Brisée Minute au Companion By Cath

 Cooking By Cath

Une version express de la célèbre pâte brisée, prête en moins d'une minute !

[La recette authentique de la pâte brisée au Companion est disponible ICI](#)



| | | |
|--|---|--|
|  Préparation 2 min |  Cuisson 30 min |  Durée totale 32 min |
|--|---|--|

 **Catégorie :** LES BASIQUES - TARTES & QUICHES

 **Nombre :** 1 fond de pâte Ø 28 cm

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [PLAT A TARTE 28 cm](#)
- [ROULEAU A PATISSERIE AVEC BAGUES DE CALIBRAGE](#)

INGREDIENTS

- 250 g [farine](#)



Soyez le premier à voter !

- 1 dl huile (neutre (tournesol par exemple))
- 1 tsp [levure chimique](#) ([1])
- 1 tsp sel ([1])
- 1 dl eau (très chaude)

PREPARATION

Étape 1

1. Positionner le pétrin concasseur dans la cuve
2. Ajouter tous les ingrédients
3. Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 3 pendant 1 minutes.
4. Relancer le robot : Vitesse 5 pendant 20 secondes.

Étape 2

1. Beurrer un moule à tarte ou le recouvrir d'une feuille de papier cuisson.
2. Etaler de suite votre pâte brisée [2] à l'aide d'un [rouleau à pâtisserie à bague de calibrage](#) pour un résultat uniforme
3. Foncer le moule à tarte avec le fond de pâte.
4. Piquer le fond de pâte avec une fourchette et le garnir ou le cuire à blanc en fonction de votre recette.

Cuisson : 30 à 40mn à 200°C, à adapter en fonction de la recette.

NOTES

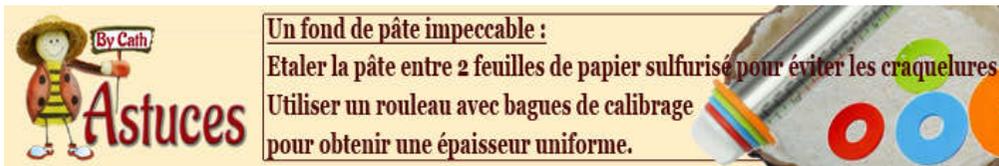
[1]

| | | | |
|---|---|-------------------|-------------------|
|  | Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) : | | |
| | 1/8 tsp = 0.62 ml | 3/4 tsp = 3.75 ml | 1/2 Tbsp = 7.5 ml |
| | 1/4 tsp = 1.25 ml | 1 tsp = 5.00 ml | 1 Tbsp = 15 ml |
| | 1/2 tsp = 2.50 ml | | |



☆☆☆☆☆

[2]



☆☆☆☆☆☆

Cooking & Conservation By Cath

Congélation possible puis conservation 3 - 4 mois.

Dans ce cas, 2 options sont possibles :

- Congeler la pâte étalée, à plat, entre les 2 feuilles de papier cuisson. Elle sera ainsi disponible rapidement car la décongélation sera rapide.
- Congeler la pâte étalée sous forme de rouleau (comme les pâtes vendues en grande surface). Il suffit pour la rouler dans le papier cuisson puis de la congeler. Laisser dégeler idéalement une nuit au frigo.

Dans tous les cas, je vous conseille vivement d'emballer votre pâte dans un film alimentaire ou un sachet plastique avant de la congeler pour éviter qu'elle ne dessèche.

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



Companion Cooking & Conservation By Cath

Groupe Facebook

Passions By Cath

ME SUIVRE

PassionsByCath



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

☆☆