

PÂTE BRISÉE - La Recette Authentique au Companion

 Cooking By Cath

Apprenez à concocter une pâte brisée maison au Companion en quelques étapes simples, pour des tartes sucrées ou salées réussies en un rien de temps.

La pâte brisée nécessite un temps de pause de 30 minutes minimum au frigo pour faire réduire le beurre afin de pouvoir l'étaler facilement.

Si vous êtes pressées, il existe une alternative que je vous propose de découvrir dans ma recette de [Pâte Brisée Minute au Companion](#)

La dose de pâte permet de garnir un moule jusqu'à 28 cm de diamètre

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Préparation
5 min



Cuisson
30 min



Temps de pause
30 min



Durée totale
1 h 5 min



Catégorie : LES BASIQUES - TARTES & QUICHES

 **Cuisine :** Cuisine française  **Nombre :** 1 fond de pâte Ø 28 cm

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [ENTONNOIR Hausprofi \(Compatible Companion\)](#)
- [ROULEAU A PATISSERIE AVEC BAGUES DE CALIBRAGE](#)

INGREDIENTS

- 240 g [farine de blé \(Farine T45 ou farine T55\)](#)
- 120 g beurre (mou)
- 1 tsp sel ([1])
- 70 ml eau

PREPARATION

Prérequis

1. Sortir le beurre du frigo au minimum 1 heure avant et le couper en petits morceaux pour qu'il ramollisse.

Si vous avez oublié ou que vous manquez de temps, le passer quelques instants au micro-ondes à la puissance minimum (une minute max, il ne faut surtout pas qu'il soit fondu, juste ramolli !).

Étape 1

1. Installer le pétrin concasseur dans la cuve du robot.
2. Ajouter la farine, le sel et le beurre mou.
3. Fermer le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 6 sans saisir de durée.
4. Au bout de 30 secondes, à l'aide d'[un entonnoir](#), ajouter l'eau par l'orifice du bouchon



- Poursuivre le pétrissage jusqu'à ce que la pâte forme une boule (durée nécessaire 2mn à 2mn30 environ)

Étape 2

- Emballer la boule de pâte dans un film alimentaire et réserver au frigo pendant 30 minutes minimum pour faire réduire le beurre, sinon la pâte sera trop collante à travailler.

Étape 3

- Votre pâte est maintenant prête à être étalée : utiliser un **rouleau à pâtisserie avec bague de calibrage** pour un résultat uniforme.

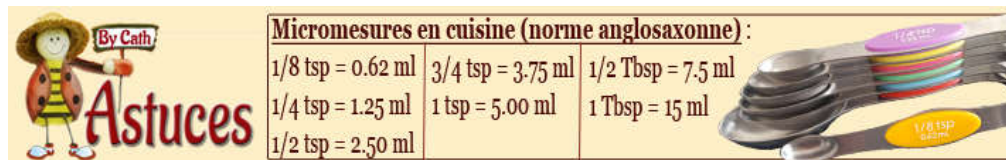


- Garnir et cuire la pâte selon la recette choisie.

NOTES

☆☆☆☆☆☆

[1]



☆☆☆☆☆☆

PATES BRISEES ET SABLEES - CUISSON CLASSIQUE

Piquer le fond de pâte brisée à l'aide d'une fourchette pour éviter que votre pâte ne gonfle et ne gondole à la cuisson.

Ajouter la garniture en fonction de la recette choisie.

Enfourner la tarte dans le four préalablement chauffé pour la cuire.

Pâte brisée :

Cuisson à 180°C pendant 25 à 35 minutes (Ces chiffres sont donnés à titre indicatif, se référer à la recette choisie pour les ajuster à votre préparation)

Pâte sablée :

Cuisson à 160°C pendant 20 à 25 minutes (Ces chiffres sont donnés à titre indicatif, se référer à la recette choisie pour les ajuster à votre préparation)

☆☆☆☆☆☆

PATES BRISEES ET SABLEES - CUISSON A BLANC

La cuisson à blanc est une technique de pré-cuisson de la pâte préalablement à l'ajout de la garniture, ce qui permet d'obtenir une base bien cuite et croustillante.

Cette technique est particulièrement utile pour les garnitures liquides ou juteuses (crème, fruits ...) mais aussi pour celles qui ne supporteraient pas la cuisson tels que fraises, framboises, raisins ou bananes. La tarte au citron meringuée utilise aussi cette technique.

Pour procéder à une cuisson à blanc, voici les étapes à suivre :

Piquer le fond de pâte brisée à l'aide d'une fourchette pour éviter que votre pâte ne gonfle et ne gondole à la cuisson.

Couvrir le fond de pâte d'une feuille de papier sulfurisé et lester celle-ci à l'aide de poids (billes de cuisson, haricots secs, noyaux de fruits, riz ...)

Enfourner la tarte dans le four préalablement chauffé (cf. ci-dessous : **Durée et température de cuisson selon le type de pâte**)

Une fois la cuisson à blanc terminée, retirer le papier sulfurisé et les poids de cuisson (attention aux risques de brûlures car c'est brûlant ! Utiliser la feuille de papier sulfurisé en la repliant sur elle-même pour rassembler les billes de cuisson au centre de celle-ci et ainsi les ôter facilement)

Ajuster la durée de pré-cuisson de la pâte selon que celle-ci ait à subir ou pas de 2ème cuisson (cf. ci-dessous : **Cuisson à blanc avec 2ème cuisson et cuisson à blanc sans 2ème cuisson**)

Laisser refroidir le fond de pâte avant d'ajouter la garniture de votre choix.

=> **Cuisson à blanc avec 2ème cuisson :**

Selon la recette choisie, la pâte pourra subir une 2ème cuisson.

Avec 2ème cuisson : la pâte continuera à cuire avec la garniture ajoutée (ex : quiche lorraine, tarte aux pommes ...)

Il ne faut donc pas prolonger la précuisson trop longtemps sous peine d'obtenir une surcuisson.

=> Cuisson à blanc sans 2ème cuisson :

Dans certaines recettes, la pâte une fois garnie ne subira pas de 2ème cuisson (ex : tarte aux fraises, tarte aux fruits, tarte au citron...)

Dans ce cas, il faut prolonger la cuisson à blanc de 5 à 10 minutes pour que le fond de tarte soit entièrement cuit.

Cette deuxième partie de cuisson se fait dans ce cas après avoir ôté la feuille de papier sulfurisé et les poids de cuisson afin que la partie centrale de la tarte soit également parfaitement cuite.

☆☆☆☆☆☆

RECAPITULATIF - Durée et température de cuisson selon le type de pâte

Pâte Brisée :

• **Cuisson à blanc** : Préchauffer le four à 180°C. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette, recouvrir de papier sulfurisé et de poids de cuisson, puis faire cuire pendant environ 15 minutes. Enlevez le papier sulfurisé et les poids, puis poursuivre la cuisson pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

• **Cuisson classique (avec garniture)** : Préchauffer le four à 180°C. Faire cuire la tarte pendant environ 25 à 35 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que la garniture cuite.

Pâte Sablée :

• **Cuisson à blanc** : Préchauffer le four à 160°C. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette, recouvrir de papier sulfurisé et de poids de cuisson, puis faire cuire pendant environ 10 à 15 minutes. Enlever le papier sulfurisé et les poids, puis poursuivre la cuisson pendant 5 à 10 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

• **Cuisson classique (avec garniture)** : Préchauffer le four à 160°C. Faire cuire la tarte pendant environ 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que la garniture cuite.

☆☆☆☆☆☆

ASTUCES By Cath pour une pâte croustillante

Pour garder le croustillant de votre pâte précuite à blanc, la démouler dès la sortie du four et la laisser refroidir sur une grille

☆☆☆☆☆☆

IMPERMEABILISATION DU FOND DE PATE

La pâte à tarte, qu'elle soit brisée ou sablée, forme la base essentielle de nombreuses préparations.

Cependant, selon le choix de la garniture, elle peut devenir rapidement molle. En effet, certaines garnitures, telles que les fruits ou les crèmes peuvent libérer de l'humidité ce qui ramollit la pâte. Résultat : le fond de pâte devient flasque et perd en tenue à la découpe au lieu d'offrir la texture croustillante attendue.

Pour contrecarrer ce problème, l'imperméabilisation de la pâte est donc une étape cruciale à ne pas négliger.

OPTION 1 - IMPERMEABILISATION PARTIELLE

Piquer le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette et enfourner 10 minutes à 150°C.

La pâte sera légèrement précuite avant d'être garnie et sera donc plus croustillante. Cette précuisson permettra de retenir partiellement le jus de cuisson.

Pour éviter l'excédent d'humidité lors la cuisson, il est également possible de faire cuire la tarte en laissant le four entrouvert. Pour cela, il suffit de coincer une louche en bois dans la porte.

OPTION 2 - IMPERMEABILISATION TOTALE

Avant de réaliser l'imperméabilisation de la pâte, il faut impérativement précuire celle-ci à blanc.

L'imperméabilisation de la pâte se fait à 5 minutes de la fin de la précuisson. Sortir alors le fond de pâte du four, ôter la feuille de papier sulfurisé ainsi que les billes de cuisson.

Clarifier un œuf et battre le blanc avec une fourchette.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le fond de pâte avec le blanc d'œuf.

Enfourner à nouveau le fond de pâte pendant 5 minutes (à la température de précuisson soit 180°C pour la pâte brisée et 160°C pour la pâte sablée)

Laisser ensuite refroidir le fond de pâte avant d'y ajouter la garniture.

En cuisant, le blanc d'œuf crée une fine pellicule à la surface de la pâte, ce qui va permettre de la protéger de l'humidité.

OPTION 3 - AUTRES METHODES PLUS GOURMANDES

=> IMPERMEABILISATION & CROUSTILLANCE RENFORCEE

Sucrez le dessus de votre pâte Brisée avant de la précuire si on a l'intention d'y verser un appareil ou une garniture humide (crème).

Le fait de sucrer le dessus de votre pâte Brisée avant de la précuire, est une technique utilisée principalement pour les tartes sucrées. En saupoudrant légèrement le dessus de la pâte Brisée avec du sucre, vous créez une fine couche caramélisée lors de la précuisson.

Cela apporte une douceur supplémentaire à la pâte et crée une légère croûte sucrée qui se marie parfaitement avec les garnitures sucrées, telles que les fruits frais, les confitures ou les crèmes.

Le sucre peut également aider à légèrement colorer et caraméliser le dessus de la pâte, ajoutant ainsi une dimension de saveur et de texture à votre tarte. C'est une astuce simple mais efficace pour rehausser le goût de vos tartes sucrées.

Pour conserver une pâte croustillante, en fonction de la préparation choisie, il peut s'avérer utile d'imperméabiliser le fond de pâte

=> IMPERMEABILISATION PAR ABSORPTION

Le sucre peut également être remplacé par de la poudre d'amande ou de noisette. Celle-ci absorbera le jus des fruits sans en gâcher le goût et apportera une touche parfumée supplémentaire à votre préparation.

=> IMPERMEABILISATION & GOURMANDISE : chablonner la pate

Au lieu du blanc d'œuf, enduire le fond de pâte d'une fine couche de chocolat fondu. Utiliser de préférence du chocolat de couverture qui fond plus rapidement et va créer une couche de protection gourmande et craquante. Cette méthode très utilisée par les pâtisseries s'appelle « chablonner la pâte »

En adoptant ces quelques gestes, vous obtiendrez des gâteaux aux fruits et des quiches qui se tiennent.

☆☆☆☆☆☆

ASTUCES SUPPLEMENTAIRES

Pour une pâte plus souple et moins sèche, vous pouvez remplacer une partie du beurre par une cuillère à soupe de crème fraîche ou de l'huile d'olive (qui apportera en plus un peu de saveur à votre pâte)

Enfin, vous pouvez parfumer votre pâte au gré de vos envies avec des épices (curry ...) et / ou des herbes aromatiques.

☆☆☆☆☆☆



Conservation au frigo

48 à 72 h, emballée dans un film alimentaire pour éviter qu'elle ne dessèche.

En cas de séjour prolongé au frigo, sortir la pâte une dizaine de minutes du frigo avant de l'étaler avant qu'elle retrouve sa souplesse

Congélation possible

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 dégelé 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



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable