

# LA PÂTE à FONCER (TARTE ET GÂTEAUX) DE PIERRE HERMÉ (PÂTE BRISÉE SUCRÉE)

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pate-a-foncer/>

La Pâte à foncer, différente de la pâte sucrée, est utile pour des desserts à la composition humide, comme des tartes épaisses

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Fond De Tarte, Fond De Tarte Sucrée,

## Ingrédients

### Pour 500 g

180 grammes de Beurre

4 grammes de Sel

5 grammes de Sucre

1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

50 grammes de Lait 4,8 Centilitres/48 Millilitres

250 grammes de Farine

### Pour 350 g

125,9 grammes de Beurre

2,8 grammes de Sel

3,5 grammes de Sucre

0,7 Jaune d'Oeuf 14 grammes

35 grammes de Lait 3,36 Centilitres/33,6 Millilitres

175 grammes de Farine

### Pour 250 g

90 grammes de Beurre

2 grammes de Sel

2,5 grammes de Sucre

1/2 Jaune d'Oeuf 10 grammes

25 grammes de Lait 2,4 Centilitres/24 Millilitres

125 grammes de Farine

## LA PÂTE à FONCER (TARTE ET GÂTEAUX) DE PIERRE HERMÉ (PÂTE BRISÉE SUCRÉE)

### Instructions

Voici la recette en vidéo :

#### **Quelques notes...**

Quelques notes pour réussir la recette :

- Aucune difficulté dans la recette. Respectez les recommandations, comme le beurre qui doit être mou avant d'être utilisé
- A la fin, l'étape de frassage (fraisage) est importante. Il faut étaler la pâte sur le plan de travail
- L'étape de mise au frais est très importante. Elle permet à la pâte de se "stabiliser", la farine continue d'absorber les liquides, et la cuisson ne sera que meilleure