

LA PÂTE BRISÉE DE JULIA CHILD (MÉTHODE 1 : À LA MAIN)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-pate-brisee/>

Un essentiel de la cuisine Française pour préparer des quiches, tartes et tourtes

Chef : Julia Child

Temps de préparation : 15 Minutes

Volume : 2 tartes de 25 centimètres

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Fond De Tarte, Fond De Tarte Salée, Pâte Brisée,

Ingrédients

Pour 2 tartes de 25 cm de diamètre

330 grammes de Farine

5 grammes de Sel

1 gramme de Sucre

170 grammes de Beurre

50 grammes de Graisse alimentaire

113 grammes d'Eau 11,3 Centilitres/113 Millilitres

Pour 1 tarte de 25 cm de diamètre

165 grammes de Farine

2,5 grammes de Sel

0,5 gramme de Sucre

85 grammes de Beurre

25 grammes de Graisse alimentaire

56,5 grammes d'Eau 5,65 Centilitres/56,5 Millilitres

Pour 1 tarte de 23 cm de diamètre

139,6 grammes de Farine

2,1 grammes de Sel

0,4 gramme de Sucre

71,9 grammes de Beurre

21,1 grammes de Graisse alimentaire

47,8 grammes d'Eau 4,78 Centilitres/47,8 Millilitres

LA PÂTE BRISÉE DE JULIA CHILD (MÉTHODE 1 : À LA MAIN)

Pour 1 tarte de 20 cm de diamètre

105,6 grammes de Farine

1,6 grammes de Sel

0,3 gramme de Sucre

54,4 grammes de Beurre

16 grammes de Graisse alimentaire

36,1 grammes d'Eau 3,61 Centilitres/36,1 Millilitres

Instructions

Maison de Julia Child

625 Magnolia Avenue

Pasadena, Californie

États-Unis

Maison de Julia à Paris

81, rue de l'Université

75007 Paris

Maison de Julia (pour le film !)

10, Rue de Seine

75006 Paris

1. Couper le Beurre (170 g) en cubes

2. Pour cette recette, on ne doit pas faire ramollir le Beurre (170 g) : Julia Child précise qu'il doit rester froid : ne pas laisser le beurre à température ambiante ! passer aux étapes suivantes immédiatement

3. Si le Beurre est mou, comme sur la photo, alors, il vaut mieux le réserver au frais afin de le faire durcir et attendre 30 minutes avant de commencer la recette

4. Dans la recette originale, Julia mentionne l'ajout de Graisse alimentaire : cela date d'une autre époque... Je l'indique car c'est dans la recette, mais dans la pratique, je remplace par du beurre

5. Dans un bol, placer les ingrédients : la Farine (330 g), le Sel (5 g), le Sucre (1 g), le Beurre (170 g) et la Graisse alimentaire (50 g) (ou beurre comme je fais)

Sablage

6. On va sabler, on amalgamant les ingrédients du bout des doigts : on cherche à sabler le beurre froid avec la farine

7. Après quelques minutes, le "sable" obtenu présente des grumeaux : ils disparaîtront avec l'ajout d'eau

L'eau

8. Vient alors le moment d'ajouter l'Eau : La quantité indiquée (113 g ou 11,3 Centilitres/113 Millilitres) n'est qu'indicative : En fonction de l'humidité de la farine et de la chaleur de la pièce, il

LA PÂTE BRISÉE DE JULIA CHILD (MÉTHODE 1 : À LA MAIN)

faudra ajuster cette quantité

9. Pétrir, soit à la main, soit avec un robot (genre Kitchen Aid) avec la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), soit avec un robot à lame ('robot coupe')

Frasage

10. Même si votre boule de pâte semble tenir, il faut quand même fraser (ou certains disent fraiser) : cela aide à former le réseau glutineux de la pâte

11. Pour fraser, étaler la pâte sur le plan de travail, étaler puis refaire une boule, puis étaler, etc... : faire cette opération plusieurs fois

Abaisse

12. Pour utiliser, placer la pâte entre deux tapis silicone ("silpat") et abaisser au rouleau

13. J'ai l'habitude d'enrouler la pâte avec deux tapis silicone ("silpat"), et je place au frais 5 minutes à 10 minutes : la pâte fige, et il devient plus facile de foncer dans un moule