

PÂTE BRISEE

Préparation: 15 minutes + repos de la pâte 30 minutes

Ingrédients:

250 g de farine

125 g de margarine

65 g de sucre

1 œuf

1. Mélangez tous les ingrédients à la main
2. Malaxez rapidement (la pâte doit rester froide).
3. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
4. Abaissez sur une plaque farinée.