

Pâte brisée

14X personnes • Facile • Préparation 10 mn



Ingrédients

- ✓ 2 paquets de **Farine Loprofin** (soit 1 kg)
- ✓ 100 g de sucre semoule
- ✓ 500 g de beurre doux tempéré
- ✓ 250 mL d'eau
- ✓ 3 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 1 pincée de sel fin

Préparation

Mélanger le **Substitut d'œuf Loprofin** avec le sucre et une pincée de sel fin.

Mélanger au batteur le beurre tempéré et le mélange **Substitut d'œuf Loprofin**, sucre et sel.

Incorporer ce mélange à la **Farine Loprofin** en détendant progressivement avec un peu d'eau pour obtenir une pâte bien homogène.

Laisser reposer au froid 2 heures avant emploi.

ASTUCE Toque Chef:

La pâte brisée se congèle très bien.



Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	549 kcal	0,46 g	20 mg	24 mg	8 mg	33 mg	26 mg	15 mg
		1 part	1 part	4/5 part	2/3 part	1 part		

Recettes de bases