

Secrets de grand-mère



smör
deg kvar
smält smör
päron



LA PÂTE BRISÉE

1510. —

La pâte brisée ou pâte à foncer sert à faire les tartes :

250 g. farine.	30 g. saindoux.
125 g. beurre.	1 pincée de sel.
2 cl. huile ou	Eau.

Mettre la farine sur la planche à pâtisserie. Y faire un puits et y mettre l'huile, le sel et le beurre en petits morceaux. Travailler légèrement du bout des doigts pour incorporer le beurre à la farine. Mouiller avec l'eau en tournant avec une mouvette. Pétrir la pâte avec la paume de la main. L'opération doit être très rapidement menée; la pâte est d'autant meilleure. On peut laisser reposer la pâte une journée, roulée en boule et recouverte d'un bol.

Etendre la pâte au rouleau en une abaisse ayant un 1/2 centimètre d'épaisseur et la placer dans une tourtière ronde ayant de 25 à 35 centimètres de diamètre. On peut également foncer des petits moules (ronds ou en barquettes).

N.-B. — Par mesure d'économie, on peut réduire la quantité de beurre. Exemple : pour 200 g. farine, 50 g. beurre. La pâte est naturellement moins savoureuse.

Tar en timma att förbereda, en timma (2 gånger) i ugnen, en timma att svalna och 10 minuter att äta !

250 g mjöl
125 g smör
2 cl matolja
1 nypa salt
½ dl vatten

Använd äkta smör !

2 cl olja = 20 ml = 0,2 dl =
(3-4 teskedar)

1 stor tesked = 4-5 ml
1 liten tesked = 1-2 ml

Om degen blir för hård efter kylskåpet, micra den ganska kort

Lägg mjölet på en bakbräda, gör en grop för oljan, saltet och smöret som delats upp i småbitar.

Arbeta inn smöret i mjölet med fingrarna. Tillsätt lite kallt vatten. Knåda degen, men inte för länge. Degen kan sparas i kylskåp några timmar eller ett dygn eller två-tre max.

Pensla formen med smält smör. Kävla ut degen till ca. 5 mm tjocklek och lägg den på en form med 25-35 cm diameter (vår är 28 cm), alternativt i småformer.

Pensla med lite smör. Stick i degen med en gaffel för att undvika att den lyfts av bubblor. Stek degen kort till svag ljusbrun färg, utan frukt, annars brukar den förbli ostekt och degig.

Placera ut skivor av äpplen, päron, plommon, etc. (päron är väldigt lämpligt).

Sockra (rikligt om du vill ha karamell) och det är aldrig fel med några smörklickar.

Stek sedan vid ca. 200°C tills den får fin färg.

Det kan ta ca. 40 minuter.