

Pâte brisée au magimix

Informations

| | | | |
|---------------------|-----------------|---------------|-------------------|
| Préparation : 2 min | Cuisson : 0 min | Durée : 2 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 5 | Étapes : 4 | Astuces : 19 | |

Ingrédients

250g de farine
125g de beurre
1 jaune d'oeuf
100g d'eau
1 pincée de sel

Étapes

Pour cuisiner une recette rapide inratable de pâte brisée thermomix:

Â»

Mettre le beurre, la farine et le sel dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la fonction épi.

Â»

Ajouter l'eau et le jaune d'oeuf.

Â»

Régler 2 minutes sur la fonction épi.

Â»

Sortir la pâte du bol et l'étaler.