

Pâtes de base



Pâte Brisée

Pour les tartes, les chaussons...salés ou sucrés.

Ingrédients (pour un moule de 24 cm)

- 200 g de farine + 10 g pour le plan de travail et le rouleau
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel fin
- Environ 1/2 verre d'eau

Réalisation

- Mettre dans un saladier la farine et le sel, mélanger et faire un puits.
- Découper le beurre en dés et le mettre dans le puits.
- Ecraser du bout des doigts et mélanger rapidement. Incorporer l'eau afin d'obtenir une boule souple mais pas trop molle. Surtout ne pas malaxer la pâte trop longtemps.
- Laisser reposer 30 mn au frais.
- Pour étaler la pâte, fariner le plan de travail et le rouleau. Donner à la pâte l'épaisseur, la taille et la forme voulue.

Cuisson

A four chaud (Th. 7/8 – 220°C environ).

Pâte sablée

Pour fonds de tartelettes à garnir une fois cuits et petits gâteaux (sablés).

Ingrédients

- 1 œuf entier
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 200 g de farine
- Parfum : zeste de citron, vanille...

Réalisation

- Mettre la farine, le sel, le sucre dans un saladier et bien mélanger.
- Ajouter le beurre découpé en petits dés.

- Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une sorte de gros sable.

- Battre l'œuf entier en omelette.

- L'ajouter au mélange pour obtenir une boule. Bien mélanger : la pâte colle un peu aux doigts.

- Laisser reposer au frais.

- Pour étaler la pâte, fariner légèrement le plan de travail et le rouleau, étaler de petites quantités de pâte de 0.5 cm d'épaisseur environ.

Truc

- Si la pâte colle vraiment aux doigts, on peut ajouter un peu de farine.

- Cuisson : four moyen (Th.5 – 180°C environ) jusqu'à obtenir une couleur blond pâle.

- S'il s'agit de sablés, sortir du four, décoller les sablés et les mettre à refroidir sur une grille.

- S'il s'agit de tartelettes, les laisser refroidir avant de les démouler.

Pâte à crêpes

Pour des crêpes salées ou sucrées et des clafoutis, des beignets.

Ingrédients (pour 20 à 25 crêpes)

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel fin
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu ou d'huile
- 1/2 l de lait
- 3 œufs moyens
- Huile pour la cuisson

Pour des préparations sucrées, on peut rajouter :

- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- Parfums : zeste de citron, vanille, rhum

Réalisation

- Dans un saladier mettre la farine, y faire un puits, y verser la moitié du lait et délayer avec un fouet.

- Battre les œufs en omelette, les ajouter au mélange farine-lait.

- Ajouter l'huile, le sel, le sucre (éventuellement).
- Finir en versant le reste du lait et le parfum (éventuellement).
- Laisser reposer au frais 1 heure ou 2.

Cuisson

• Dans une poêle huilée et bien chaude, verser une louche de pâte et l'étaler dans le fond de la poêle. Lorsque les bords se relèvent et se décollent, retourner la crêpe à l'aide d'une spatule, et faire cuire le second côté.

Truc

• On peut aussi utiliser une crêpière (poêle à petits bords).

Pâte levée à la levure chimique

Ingrédients

- 250 g de farine
- 3 œufs entiers
- 175 g de beurre à température ambiante
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel

•du beurre pour le moule

Pour un cake sucré :

- 125 g de sucre en poudre
- 100g de fruits confits
- 100 g de raisins de Corinthe
- 1 cuillère à soupe de rhum (alcool facultatif)

Réalisation

- Dans un saladier, malaxer le beurre avec une cuillère en bois jusqu'à le rendre crémeux, y ajouter le sucre (cake sucré), le sel. Mélanger.
- Incorporer les œufs 1 à 1.
- Mélanger la levure et la farine et les verser dans le saladier. Bien remuer avec une spatule en bois.
- Ajouter les fruits macérés dans le rhum (ou dans de l'eau) (cake sucré).
- Beurrer un moule à cake, y verser la pâte.

Cuisson

- A four chaud Th. 6 ou 180°C pendant 10 mn, puis 30 minutes à Th. 4 ou 120°.
- Démouler pour laisser refroidir.

Pâte levée avec de la levure de boulanger : pâte à pain

Cette pâte est délicate à réaliser. Elle est à faire si vous souhaitez préparer du pain avec les enfants. Pour toutes les autres utilisations, vous pouvez la trouver toute prête en grandes surfaces, chez le boulanger ou en sachet (les ingrédients sont simplement à mélanger). Pour les pizzas, le pain " maison ", les petits pains au lait, les pains au chocolat.

Ingrédients (pour un pain ou 8 petits pains ou 6 pizzas individuelles)

- 250 g de farine
- 10 g de levure de boulanger ou l'équivalent en levure de boulanger lyophilisée (1 sachet)
- 1,5 dl d'eau tiède
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Délayer la levure dans 4 cuillères à soupe d'eau tiède.
- Mettre la farine dans un saladier avec le sel.
- Creuser un puits au centre.
- Y verser la levure délayée, faire tomber la farine peu à peu dans le puits en travaillant du bout des doigts et en mouillant au fur et à mesure avec le reste de l'eau.
- Travailler la pâte pendant une dizaine de minutes en la battant et en la soulevant avec une main pour l'aérer.
- Couvrir le saladier et laisser la pâte lever dans un endroit tiède (radiateur ou four préchauffé à 100° puis éteint) jusqu'à ce qu'elle ait triplé de volume (2 à 3 heures selon la température).
- Au bout de ce temps, tapoter la pâte pour la faire retomber. La rouler en boule et l'étaler ou former des petits pains, des sujets divers, selon l'utilisation qui en sera faite.
- Laisser reposer à nouveau 30 minutes.

Cuisson

Mettre au four Th. 71/2 pendant 40 minutes environ. Bien surveiller le temps de cuisson.

Remarque

Pour des pains au lait, remplacer l'eau par du lait. Y ajouter des raisins secs ou du chocolat en petits morceaux, des noix hachées.