

# La pâte Brisée Salée

## INGREDIENTS



250 gr de farine



125 gr de beurre



2 œufs



1 pincée de sel

## PREPARATION

1. Dans un saladier, mélanger la farine et le sel.
2. Ajouter le beurre coupé en morceau et les œufs battus.
3. Mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords du saladier.
4. Étaler sur un plan de travail fariné et garnir au choix.
5. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes pour une tarte salée.
6. La pâte peut être gardée au frigo pendant 2 jours emballée dans un film !