

PATE BRISE OU PATE A FONCER

A- CARACTERISTIQUES

Pâte de couleur jaune pâle, constituée essentiellement de farine, de matière grasse, de sel, de sucre, auxquels on ajoute le liquide nécessaire (eau, œuf) à leur liaison. La particularité de cette pâte (ainsi que la pâte sablée) réside dans sa structure friable et °sablée°. Le °corps° spécialement recherché dans d'autres compositions telles que les pâtes levées, y est évité. On doit les travailler et les pétrir le moins possible.

B- PROPORTIONS (pour 8 personnes environ)

farine	250g
beurre	125g
sel	5g
Sucre*	50g
Jaune d'œuf	1 pièce
eau	4 à 5 CL

*le sucre est supprimé pour l'emploi en cuisine

C- TECHNIQUE

-Disposer la farine tamisée en fontaine sur le tour, placer au centre sel, sucre, j. d'œuf, beurre et eau

-Mélanger ces ingrédients du bout des doigts, prendre petit à petit la farine jusqu'à l'absorption totale, fraiser cet amalgame avec la paume de la main en le poussant et en écrasant devant soi deux à trois fois. Rassembler la pâte ainsi obtenue en boule l'envelopper d'un linge et la laisser reposer dans un endroit frais afin qu'elle perde son élasticité et reprenne une consistance plus ferme.

D- CUISSON

La pâte brisée doit être cuite au four chaud (220°) pour les pâtes cuites (à blanc). Pour les pâtes cuisant en même temps que la garniture, utiliser un four assez chaud (180°) afin que la chaleur pénètre progressivement la garniture sans brûler l'extérieur

E- UTILISATIONS

La pâte brisée est utilisée aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie

UTILISATION EN CUISINE		UTILISATION EN PATISSERIE	
Quiches	Tartelettes	Tartes aux fruits	Tartes aux pommes
Barquettes	Croustades / timbales	Tartes quadrillées	Fond de St-Honoré ...

Remarques : -éviter le plus possible la formation de déchets lors du fonçage et du détaillage, car ceux-ci retravaillés détruiraient la structure initiale de la pâte qui doit rester sablée et friable.

-Les fonds de tarte et barquettes seront garnis après cuisson (cuits à blanc, seront piqués et recouverts de papier sulfurisé ou d'aluminium puis remplis de légumes secs afin d'éviter des boursoufflures et l'affaissement des bords.

APPLICATION PRATIQUE :

QUICHE AU POULET

DENREES

-PATE BRISEE SALEE : farine type 55 : 250g // - sel fin : 5g // - beurre : 125g // - œuf (jaune) : 1 pièce eau : 5CL // farine pour abaisser : 40g // beurre pour les cercles : 10g

- Garniture : chair de poulet 250g // -fromage gruyère 150g // huile : 3CL // ail : 2 gousses

- Appareil à crème prise salé : lait : 25CL // - crème : 25CL // -œufs : 3pièces

-Assaisonnement : sel : PM // poivre : PM // muscade : PM // piment de Cayenne : PM

TECHNIQUE DE RÉALISATION :

1.- Confectionner la pâte brisée - 15 min

Tamiser la farine et la disposer en fontaine. Ajouter le sel, l'eau, le jaune d'œuf et le beurre en parcelles. Mélanger ces éléments du bout des doigts au centre de la fontaine.

Incorporer progressivement la farine à l'aide d'un coupe-pâte sans pétrir.

• Fraiser une ou deux fois au maximum si nécessaire. Rassembler la pâte en boule sans la retravailler. Envelopper d'un film plastique alimentaire et réserver la pâte au frais afin qu'elle se raffermisse et perde de son éventuelle élasticité.

2.-Préparer la garniture - 15 min

Laver, désosser, parer, dénervé et découper en cubes réguliers le poulet. Assaisonner et faire revenir dans l'huile chaud avec de l'ail haché, sel et poivre Râper le fromage gruyère et réserver

3.- Foncer les quiches - 15 min

Beurrer 2 cercles à tartes de 18 cm de diamètre. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur. La piquer à l'aide d'un pique-vite et retourner l'abaisse. Foncer les cercles. Enlever l'excédent de farine à l'aide d'une brosse. Relever les crêtes et pincer les bords (chiqueter). Disposer les fonds de tarte sur 2 tourtières rondes. Laisser raffermir au frais.

4.- Confectionner l'appareil à crème prise - 10 min

Mélanger dans une petite calotte les œufs entiers, la crème et le lait. Assaisonner avec le sel, le poivre le piment de Cayenne et quelques râpures de noix de muscade. Passer l'appareil au chinois étamine.

5.- Marquer les quiches en cuisson - 3 min

- Répartir équitablement le poulet et le gruyère. Verser l'appareil sur la garniture (à l'entrée du four). Cuire à four chaud (220-180 °C) pendant 30 à 35 min. Retirer les cercles 5 min avant la fin de la cuisson. Terminer la cuisson.

- Débarrasser les quiches sur une grille à pâtisserie. Réserver au chaud

7. -Dresser les quiches - 2 min

- Décorer avec le persil en branches (facultatif).