

# LA MEILLEURE PÂTE À TARTE

(De Sylvie Lacelle / J.-J. Lincourt)

## Ingrédients :

454 gr (1 lb) de graisse « froide » Crisco boîte bleue  
5 tasses de farine tout usage  
2 cu. à thé de sel  
Environ 1 ½ tasse eau froide glacée (avec glaçons ) + 1 cu. à thé de vinaigre

**Notes** – utilisez des ingrédients bien froids

## Préparation:

Mettre les ingrédients secs dans un grand bol ( style cul de poule). Afin de faciliter le coupage avec le mélangeur à pâte, mettre la graisse en gros morceaux sur la farine. Sectionner la graisse en morceaux de la grosseur d'un pois, ne pas réduire en chapelure. Lorsque la graisse est bien intégrée à la farine faire un puits au centre et verser l'eau peu à peu en ramenant le mélange vers le centre afin de faire des boules de pâtes. Faire des boules de diamètre approximatif de 6 pouces sans trop pétrir. La recette donne deux boules. Si trop collante, saupoudrer de la farine à l'extérieur de la boule. Envelopper d'une pellicule plastique et mettre au frigo deux heures avant l'usage ( ou directement au congélateur pour un usage ultérieur.)

## Rouler la pâte

Étaler une mince couche de farine sur le plan de travail ainsi que sur le rouleau à pâte.

Séparer la boule en quatre, la mettre sur le plan de travail et étaler avec le rouleau en étalant d'abord la bordure vers l'extérieur; la tourner de l'autre côté et répéter jusqu'au centre de la boule. Atteindre le diamètre approximatif d'une petite pizza.

Mettre dans une assiette en aluminium préalablement piquée de trous avec une fourchette ou un couteau pointu et saupoudrée de farine. Remplir du matériel (fruits, préparation, viande...) mouiller la pâte sur le pourtour de l'assiette avec les doigts .Mettre la deuxième couche de pâte confectionnée de

même façon. Couper l'excédent autour de l'assiette avec un couteau. Coller deux pâtes au pourtour à l'aide des dents d'une fourchette .

Mettre au four sur la grille du bas pour permettre une bonne cuisson du dessous de la pâte.

Tarte aux pommes : 375F – 55 minutes

Pâté à la viande ( tourtières) : 375F -45 minutes ( 60 minutes si congelé)

**Truc et astuce :** badigeonner la couche du dessus avec un jaune d'œuf battu avec un peu de lait pour une belle couleur dorée .

Laisser refroidir 15 minutes , découper et régalez-vous

**Sylvie et Jean-Jacques**