

Pastefrolle



Recette classique de Paul Forni

Préparation



Temps requis

env. 180 minutes



Difficulté

Facile - Pour tous

Caractéristiques



Plat

Dessert - Biscuits



Produit typiques

Beurre tessinois - 0 km



Adapté en

Hiver - Avec du chocolat chaud

INGRÉDIENTS

Pastefrolle

- 300 g de farine
- 120 g de beurre
- 120 g de sucre
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 zeste de citron râpé
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

Pastefrolle

Mélangez le beurre et le sucre sans les battre. Ajoutez les œufs un à la fois, puis la farine et les arômes et pétrissez tout.
Laissez reposer la pâte pendant quelques heures (chez nous à 12 °C).
Versez la pâte dans un sac à douille et façonnez des boudins d'environ 8 à 10 cm. Puis Disposez-les sur la plaque et façonnez-les en forme de s pour avoir la forme typique de Pastefrolle.
Enfournez à 180 °C pendant 12 à 18 min (selon l'épaisseur).