



Pâte Brisée : donnez-vous deux tours ?

Aujourd'hui, les cuisiniers distinguent souvent des pâtes brisées, des pâtes sablées, des pâtes feuilletées... mais les cuisiniers d'antan en ont produit d'autres... alors que je ne trouve pas de pâte sablée dans les livres anciens.

Pour la pâte brisée, de quoi s'agit-il au juste ?

Joseph Favre nous le dit : « *On fait des pâtes brisées de différentes compositions, qui varient peu des pâtes à foncer ou à dresser. Le mot brisé indique qu'elle doit rester croustillante ; pour cela, on opère la détrempe, avec tous les ingrédients en même temps et sans fraiser la pâte. On en fait avec ou sans oeufs selon qu'on veut les obtenir plus ou moins fermes.* ».

La composition ?

Pour 500 grammes de farine, il utilise 350 grammes de beurre, 25 grammes de sel, de l'eau froide. Comme aujourd'hui, il propose de tamiser la farine, former la fontaine et mettre les ingrédients au milieu; on opère alors délicatement la détrempe en ajoutant l'eau nécessaire pour obtenir une pâte suffisamment ferme, sans la fraiser. L'abaisser et lui donner deux tours, en la laissant reposer un instant.

Mais il y a pâte brisée et pâte brisée, et c'est ainsi qu'il donne également une recette de pâte brisée, « plus ferme » : cette fois, pour 500 grammes de farine, on utilise 375 grammes de beurre, 25 grammes de sel, 3 jaunes d'œufs et de l'eau froide. La différence, dans le procédé, c'est de laisser reposer.

Et pour une « pâte brisée très ferme, il n'y a seulement que le quart de la masse de farine en beurre, un jaune d'œuf et deux œufs entiers.

Evidemment, il y a toutes les variations possibles, selon la fermeté et la croustillance voulues, mais je propose de terminer l'examen de ces recettes en nous arrêtant à une précision culinaire intéressante : « *il est à remarquer, que l'on obtient leurs qualités essentielles en obtenant une pâte fraîche, non collante en lui donnant deux tours et les abaissant avec le rouleau.* »

Qui fera la comparaison de la même pâte à deux tours ou non ?

Par Hervé This