

# Pâte brisée au séré

Cette recette est © Espace Nutrition, diététiciennes diplômées, Fausses-Brayes 1, 2000 Neuchâtel, 032/755.55.40, <http://espace-nutrition.ch>, janvier 2012.

Ingrédients (300g de pâte):

- 180g de farine
- 80g de séré
- 40g de beurre ou de margarine
- 1 à 2 cs de lait drink
- sel

Préparation:

1. Débiter la matière grasse en petits morceaux
2. Tamiser la farine et travailler du bout des doigts la farine avec la matière grasse.
3. Ajouter une pincée de sel, le séré et le lait.
4. Pétrir rapidement en une pâte souple.
5. Laisser reposer au frais la pâte avant utilisation.

Peut être utilisée pour des tartes salées ou sucrées.

[light, pâte](#)

From:  
<https://yacs.alternatique.ch/> - YACS



Permanent link:  
[https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:pate\\_brisee\\_au\\_sere](https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:pate_brisee_au_sere)

Last update: **2013/06/08 21:26**