

LES BASES

LA PÂTE SABLEE SUCREE

Voici une recette très simple de pâte sablée et sucrée aux amandes qui vous servira pour vos délicieux desserts.

Cette pâte pourra être conservée au congélateur ou utilisée de suite après un court séjour au réfrigérateur pour vos pâtisseries.

LES BASES

LA PÂTE SABLEE SUCREE

INGRÉDIENTS POUR 500 G DE PÂTE:

210 G DE FARINE

125 G DE BEURRE MOU

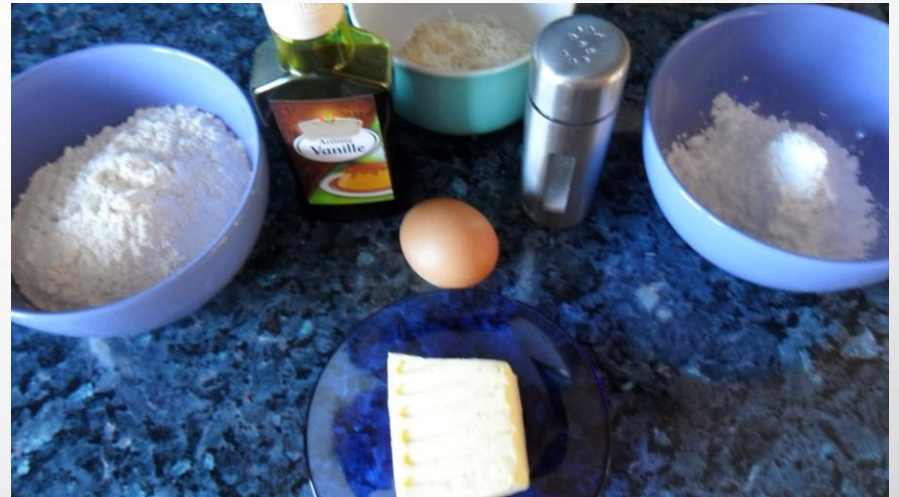
80 G DE SUCRE GLACE

1 ŒUF ENTIER

25 G DE POUDRE D'AMANDES

1 CUILLÈRE À SOUPE DE VANILLE LIQUIDE

1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL



LES BASES

LA PÂTE SABLEE SUCREE

MISE EN ŒUVRE:

DANS UN GRAND PLAT, INCORPOREZ LE BEURRE MOU COUPÉ EN MORCEAU AVEC LE SUCRE GLACE ET MALAXEZ AVEC UNE SPATULE JUSQU'À CE QUE LES INGRÉDIENTS SOIENT BIEN AMALGAMÉS.

DE LA MÊME MANIÈRE, AJOUTEZ SUCCESSIVEMENT LA POUDRE D'AMANDES, LE SEL, LA CUILLÈRE A SOUPE DE VANILLE LIQUIDE, L'ŒUF ENTIER ET LA FARINE.

FORMEZ UNE BOULE AVEC CETTE PÂTE ET FILMEZ AVEC UN FILM ALIMENTAIRE AFIN DE LA LAISSER REPOSER AU MOINS 2 HEURES AU RÉFRIGÉRATEUR.

(NOTEZ QUE LA PÂTE SE CONGELE TRES BIEN)



LES BASES

LA PÂTE SABLÉE SUCRÉE

CUISSON À BLANC:

ABAISSEZ VOTRE PÂTE AU ROULEAU SUR UN PLAN DE TRAVAIL FARINÉ.

ÉTALEZ-LA DANS VOTRE PLATINE PRÉALABLEMENT BEURRÉ ET FARINÉ.

ÉTALEZ UN CERCLE DE PAPIER SULFURISÉ SUR VOTRE PÂTE ET COUVREZ LE PAPIER DE LENTILLES SÈCHES, DE GROS SEL, DE HARICOTS SECS OU COMME MOI AVEC UNE DEUXIÈME PLATINE DE DIAMÈTRE INFÉRIEUR À CELUI DE MA TARTE.

PLACEZ L'ENSEMBLE AU FOUR À 180° PENDANT 20 MN EN SURVEILLANT RÉGULIÈREMENT LA COLORATION DE LA CROUTE.

ATTENTION EN FIN DE CUISSON, LA COLORATION VA PLUS VITE.

UNE FOIS CUITE, SORTEZ VOTRE TARTE ET LAISSEZ LA REFROIDIR COMPLÈTEMENT.

VOUS POURREZ GARNIR CETTE TARTE DE FRUITS, CREME PATISSIERE ET AUTRES...



**RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES
SUR LE SITE INTERNET:**

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...