



Pâte sablée maison

Ingredients

250g de farine
125g de beurre mou
80g de sucre glace
1 oeuf
1 pincée de sel

Étape de la recette

Sabler le beurre avec le sucre glace, la pincée de sel et la farine

Incorpore l'oeuf sans trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Filmer la pâte et laisser reposer au frais au minimum 2h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur 0.3mm d'épaisseur

Foncer un cercle à tarte et remettre au frais 30 minutes pour éviter que la pâte ne gonfle ou ne tombe

Faire cuire environ 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C

ASTUCE

Je prépare souvent ma pâte la veille pour un repos optimal --> meilleure tenue & la cuisson et texture parfaite