

Pâte sablée

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Ingrédients (tarte 28 cm)

250 g de farine type 55 tamisée
125 g de beurre
125 g de sucre semoule
1 œuf entier (50 g)
2.5 g de sel

Réalisation

Méthode par Sablage à la main

Tamiser la farine et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser pour obtenir un sablage. Faire un puits. Y ajouter l'œuf légèrement battu avec le sel. Incorporer progressivement le sablage. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, **sans pétrir**. Faire une boule et la fariner légèrement. Envelopper dans du film étirable et réserver au frais minimum 30 minutes. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau et tapisser l'intérieur de la tourtière ou du cerclage. Piquer avec la fourchette. Remettre au frais.

Conseils

- Beurre à température ambiante
- Respecter l'ordre
- Gros sucre --> pâte croustillante
- Sucre glace à la place --> sablage fin, friable
- Cuisson à blanc : 20 min - 180°C et garnir refroidie
- Conservation : 48h

Variante: Pâte sablée à la poudre d'amande

remplacer les 125 g de sucre par :

- 80g de sucre glace
- 45g de poudre d'amandes

Parfumer la pâte avec

- cacao : tarte banane, poire
- extrait de vanille
- café: tarte au chocolat
- amande amère : tarte amandine, abricot, cerise, framboise
- fleur d'oranger : tarte fraise, prune, amadine
- rhum : tarte aux fruits

<http://www.uneplacepourledessert.com>