

Pâte Sablée

Pour un cercle de 26 cm

Préparation : 10 min - Cuisson : entre 18 et 20 min

Ingrédients :

Pour 1 pâte sablée

- 120g de beurre mou*
- 70g de sucre glace*
- 50g d'amandes en poudre*
- 1 œuf*
- 200g de farine*
- Sel*



Ustensiles spécifiques : un moule à tarte ou un cercle de 26 cm

Réalisation :

- Malaxer le beurre en pommade.*
- Ajouter le sucre, bien mélanger jusqu'à ce que le beurre et le sucre forment crème.*
- Ajouter l'œuf entier. Bien mélanger.*
- Ajouter la poudre d'amandes. Bien malaxer.*
- Ajouter la farine et le sel mêlés.*
- Former une boule et mettre au frais 1 heure.*
- Une fois le temps de repos passé, la cuire à blanc, après l'avoir étalée, piquée et après avoir mis du papier sulfurisé et des légumes secs sur le papier, pendant 18 minutes à 180°C.*

Bon appétit !!!!