



La pâte sablée à l'amande

Recette pour 1 fond de tarte. Préparation : 15 min. Frais : 1 h voire toute une nuit.

Ingrédients

Farine : 225 g
Sucre glace : 100 g
Poudre d'amandes : 25 g
Vanille pure en poudre : 1 c.à.c.
Sel : 1 grosse pincée
Œuf : 1
Beurre mou : 150 g
Arôme d'amande amère : 1 c. à moka

Farine pour le plan de travail

Matériel

un plan de travail
une balance ménagère
du film alimentaire



Réalisation > la pâte avant pétrissage

1. Fariner le plan de travail.
2. Mélanger rapidement les poudres (farine, sucre glace, poudre d'amandes, vanille et sel)
3. Ajouter l'œuf, et le beurre mou. Enfin éventuellement l'arôme d'amande amère.
4. Pétrir doucement l'ensemble, en s'assurant que le mélange soit homogène. Dès que la pâte n'est plus collante, en former une boule.

Réalisation > le frais

5. Envelopper la boule de pâte dans du film alimentaire et la placer au frais pendant au moins 1 heure.

Réalisation > la cuisson

6. Pour utiliser cette pâte, il faut l'étaler ensuite finement, la placer dans un moule beurré et fariné, et la replacer au frais au moins 1 heure avant de la faire cuire à blanc à 175°C pour environ 15 minutes.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com