

Pâte sablée

La pâte sablée est une pâte sucrée qui peut servir de base pour la fabrication de biscuits ou de fond de tarte. Oubliez le nutriscore, cette pâte est aussi grasse qu'elle est sucrée.

Recette pour un fond de tarte

Pour un moule de 26 à 28 cm :



- 250 g de farine
- 125 g de beurre froid
- 125 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel (pas de sel si le beurre est déjà salé)

1. Coupez le beurre en cubes
2. Dans un saladier, versez la farine, le sucre et l'oeuf
3. Après vous être lavé les mains, farinez vos doigts et malaxer le mélange en ajoutant le beurre.
La pâte doit être malaxée jusqu'à ce que les ingrédients soient bien liés et que la pâte soit homogène.



4. À partir de là, il est conseillé de laisser la pâte reposer au réfrigérateur une petite heure pour quelle soit plus facile à étaler. Mais il est tout-à-fait possible de sauter cette étape et d'étaler la pâte avant d'en garnir le moule. Soit vous utilisez du papier sulfurisé, auquel cas il est conseillé d'étaler la pâte directement dessus. Soit vous n'en utilisez pas, auquel cas il est recommandé de fariner le plan de travail.
5. Faire cuire le fond de tarte à blanc environ 12 minutes à 170°C. (15 si vous en préparez deux simultanément)

Recette des biscuits

La base est la même. Ce qui va changer va dépendre de ce que vous allez ajouter pour fabriquer vos sablés.

From:
<https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/> - **Le Fourre-tout de l'Arbre à bafouilles**

Permanent link:
https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate_sablee?rev=1580996842

Last update: **Thursday 06 February 2020 13:47**

