



*Pâtes*  
**Pâte Brisée Sablée**



<b>45 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>30 min</b>	<b>315</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la pâte**

250 g **Farine**  
10 g **Sucre semoule**  
125 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
5 cl **Eau**  
1 pincée(s) **Sel**

**Étape 1**

Préparation de la pâte sablée

- 1 Dans un saladier, verser la farine.
- 2 Ajouter du sel et le sucre, mélanger.
- 3 Ajouter le beurre à température ambiante, coupé en morceau. Mélanger en frottant le beurre entre les mains. Faire assez vite pour ne pas chauffer le beurre.
- 4 Lorsqu'on obtient un sablage, faire un puits en centre, ajouter l'eau et le jaune d'oeuf. Mélanger à la main en formant une boule avec la pâte.
- 5 Bien récupérer toutes les particules d'ingrédients restées collées sur le bord du saladier. Attention à ne pas trop travailler la pâte, il ne faut pas la rendre élastique.
- 6 Sortir la pâte du saladier, façonner la pâte en boule.
- 7 Filmer et réserver au frais, ou au congélateur.