



Pâtes Pâte sucrée



1h05

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

1h

REPOS

391

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
125 g **Sucre glace**
1 pincée(s) **Sel**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

- 1 Verser la farine, le sucre glace et une pincée de sel dans un saladier.
- 2 Mélanger délicatement à la main.
- 3 Ajouter le beurre découpé en petits morceaux.
- 4 Sabler c'est-à-dire travailler le mélange entre les mains ou du bout des doigts jusqu'à obtention d'une poudre fine semblable à du sable.
- 5 Creuser un puits au milieu du sablage, ajouter un oeuf puis mélanger du bout des doigts sans pétrir, jusqu'à obtention d'un sable grossier.
- 6 A consistance voulue, écraser la pâte à pleines mains. Réaliser l'opération rapidement et toujours sans pétrir pour ne pas rendre la pâte trop élastique.
- 7 Sortir la pâte du récipient et la travailler sur un plan de travail légèrement fariné pour lui donner une forme de boule compacte.
- 8 Fraiser la pâte pour la rendre bien lisse et homogène : la travailler avec la paume de la main en écrasant la pâte devant soi. Ne pas trop fraiser pour ne pas chauffer la pâte.

Mettre la boule dans un récipient, couvrir de film

9 alimentaire et laisser reposer au frais pendant au moins 1 heure.