

Gâteaux, biscuits et chocolat

Fond de tartelette à garnir



2h10 25 min 15 min 1h30 261

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

150 g **Beurre**
125 g **Farine**
80 g **Sucre glace**
25 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 1

Préparation de la pâte et cuisson

- 1 Verser le sucre glace puis les amandes en poudre dans la cuve d'un batteur.
- 2 Ajouter le beurre en morceaux et battre à petite vitesse. Puis augmenter progressivement.
- 3 Ajouter l'œuf et battre de nouveau.
- 4 Arrêter le batteur et ajouter la farine.
- 5 Battre à nouveau la pâte brièvement pour la rendre homogène.
- 6 Débarrasser la pâte dans une assiette, la filmer et la réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 7 Sortir la pâte du réfrigérateur, saupoudrer le plan de travail de farine puis poser la pâte dessus.
- 8 Saupoudrer la pâte d'un peu de farine. L'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajouter de la farine régulièrement pour l'étaler plus facilement.
- 9 Prendre un cercle calibré à la taille des moules, le poser sur la pâte et couper la pâte autour du cercle à l'aide d'un couteau d'office.
- 10 Réserver l'excédent de pâte pour les autres tartelettes.
- 11 Réserver les fonds de pâte sur une assiette au

réfrigérateur pour les faire durcir.

- 12** Avec un morceau de beurre, beurrer l'intérieur des cercles à tartelette.
- 13** Quand les fonds de pâte ont durci, les déposer sur les cercles. Faire délicatement rentrer la pâte dans le moule en la poussant à l'aide des deux pouces.
- 14** Relever un peu le cercle, pousser la pâte un peu plus bas. Puis couper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau.
- 15** Piquer les fonds à l'aide de la pointe d'un couteau, les réserver au congélateur pendant 30 min pour que les bords ne retombent pas.
- 16** Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6) en chaleur tournante.
- 17** Sortir les fonds du congélateur, les enfourner sur une plaque de four pendant 15 min pour les colorer.
- 18** Quand les fonds sont bien colorés, les sortir du four et réserver.