William Lamagnère

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.