

Pâtes

Fond de tarte sucrée



3h05 **30 min** **20 min** **2h15** **324**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour les fonds de tarte

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
80 g **Sucre glace**
60 g **Amande(s) en
poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Extrait de
vanille**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mettre le beurre dans un robot pâtissier équipé de la feuille.
- 2 Sortir le beurre 1h avant pour qu'il ait le temps de remonter en température et qu'il soit plus facile à manipuler.
- 3 Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace.
- 4 Faire tourner le robot à petite vitesse.
- 5 Une fois les ingrédients bien mélangés, ajouter lentement la farine pour faciliter son incorporation.
- 6 Pour les intolérants au gluten, utiliser une farine de riz. Mais la pâte risque d'être plus friable et plus difficile à fonder.
- 7 En absence de robot, mélanger la pâte avec la technique dite "du puits". C'est-à-dire, faire un dôme de farine, le creuser et insérer au centre les oeufs. Puis mélanger à la main.
- 8 Stopper le robot et nettoyer les bords à l'aide d'une spatule pour rassembler les matières sèches dans le centre du bol.
- 9 Puis remettre le robot en marche et ajouter l'oeuf entier.
Ajouter l'extrait de vanille

10

ajouter l'extrait de vanille.

11 Il est aussi possible de parfumer la pâte sucrée avec de la poudre de cacao, de la fleur d'orangée ...

12 Augmenter la vitesse de mélange.

13 Une fois la pâte bien lisse, arrêter le robot.

14 Placer un film alimentaire sur le plan de travail.

15 Déposer la pâte sur le film alimentaire et bien l'emballer.

16 Taper sur la pâte avec la main pour chasser les bulles d'air.

17 Placer la pâte au congélateur pendant 1h.

18 Si la pâte est réalisée la veille, la laisser reposer au réfrigérateur et non au congélateur.

19 Le froid permet à la pâte de durcir. Il est préférable de mettre la pâte au réfrigérateur plutôt qu'au congélateur, celle-ci sera ensuite plus stable.

Étape 2

Fonçage de la pâte

1 Sortir la pâte du congélateur et retirer le film.

2 Si la température ambiante est chaude, travailler la pâte morceau par morceau pour éviter qu'elle ne devienne trop molle. Conserver le morceau non travaillé au réfrigérateur.

3 Couper un morceau de beurre et beurrer copieusement l'intérieur du cercle à entremets à la main.

4 Placer le moule beurré au réfrigérateur.

5 Fariner le plan de travail.

6 Déposer la pâte sucrée sur le plan de travail, la fariner généreusement.

7 Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, petit à petit, pour qu'elle ne craquelle pas. On doit obtenir une épaisseur de 5 mm.

8 Poser délicatement, sans appuyer, le cercle sur la pâte.

9 A l'aide d'un couteau, détailler la pâte tout autour du cercle en laissant 5 cm de marge.

10 Déposer la pâte très délicatement sur le moule. L'aider à rentrer dans le moule sans appuyer.

11 En cas de déchirure, utiliser l'excédent de pâte pour combler les trous.

12 Pour vérifier si la pâte est bien foncée, retourner le moule : la pâte doit faire un angle droit.

13 A l'aide d'un couteau de cuisine, frotter le bord du cercle pour parer la pâte.

14 Appuyer légèrement sur les bords de la pâte avec les doigts pour obtenir une épaisseur régulière.

15 Placer au réfrigérateur pendant minimum 1h avant cuisson.

16 Il est toujours préférable de préparer le fond de tarte la veille.

Étape 3

Cuisson des fonds de tarte

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th. 5-6).
- 2 Sortir les fonds de tartes du réfrigérateur.
- 3 Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et déposer les fonds de tartes dessus.
- 4 Mettre les fonds de tarte au four.
- 5 Pour éviter que les bords ne tombent, remplir les fonds de riz, de pâtes, de noyaux d'abricots ou de semoule.
- 6 Faire cuire au four pendant 20 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les tartes cuites à blanc du four.
- 2 Vérifier la cuisson, les bords doivent être légèrement secs.
- 3 La cuisson à blanc est une pré cuisson. La tarte devra cuire une seconde fois avec l'appareil, par exemple une crème d'amande. Si la tarte doit être garnie de fruits frais, cuire les fonds 10 minutes supplémentaires afin d'obtenir une teinte plus colorée.
- 4 Laisser refroidir les fonds de tarte pendant 10 à 15 minutes.
- 5 Les retourner, puis retirer la matière sèche.
- 6 Les fonds de tartes sont prêts.