



Pâtes

Best of pâte sablée



45 min **15 min** **0** **30 min** **230**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée

200 g **Farine**
120 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

- 1 Prendre un bol. Verser la farine, ajouter une pincée de sel et le sucre.
- 2 Les éléments ont été préalablement tamisé pour éviter la formation de grumeaux.
- 3 Ajouter le beurre coupé en dés, celui-ci doit être souple mais pas trop mou. Mélanger avec les mains.
- 4 Si le beurre est trop dur, le mélange sera plus long. S'il celui-ci est très mou, la texture de la pâte sera beaucoup plus molle.
- 5 Une fois le beurre incorporé à la farine mais la texture encore grumeleuse, frotter la pâte entre les paumes des mains pour la sabler.
- 6 L'objectif est d'obtenir une texture fine et homogène sans particule de beurre.
- 7 Verser le mélange sur le plan de travail et continuer à sabler la pâte avec les mains. Puis regrouper la pâte avec une corne.
- 8 Former une fontaine au milieu de la pâte.
- 9 Prendre le jaune d'oeuf et le verser dans la fontaine. Mélanger le jaune avec la pâte tout autour, s'aider d'une corne si nécessaire.

- 10** Malaxer rapidement la pâte à la main, puis la fraiser, c'est-à-dire l'écraser sur le plan de travail à l'aide de la corne pour la rendre homogène.
- 11** Roule la pâte en boule sur le plan de travail, l'envelopper dans du papier film pour éviter qu'elle ne sèche.
- 12** Pour gagner un peu de temps, aplatir la pâte sur le papier film jusqu'à obtenir une grosse galette. Puis l'envelopper et la faire reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.