



< retour

Epicerie

Pâte(s) sablée(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Beurre

Poids moyen : 230g

La pâte sablée est confectionnée avec du beurre, des œufs, de la farine, du sucre et du sel. Elle est utilisée pour faire les fonds de tarte. Elle diffère de la pâte sucrée car le beurre y est incorporé non pas par crèmeage mais par sablage (le beurre est mélangé à froid avec le sucre et la farine).

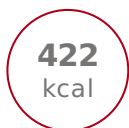
COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

A conserver entre 0 et + 5°C. Elle peut se congeler.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

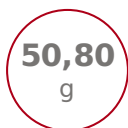
calories



protéines



glucide



lipide



* Source de données : AFSSA

Tarte créole aux pommes [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Tartelettes aux fruits rouges [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Tarte aux noix de pécan [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Tarte aux fraises [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Bakewell tarte [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Tarte meringuée à l'orange et fruits confits [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15575>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15575>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-creole-aux-pommes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/tartelettes-aux-fruits-rouges>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-aux-noix-de-pecan>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-aux-fraises>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/bakewell-tarte>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-meringuee-lorange-et-fruits-confits>