



Pâte sablée



Une pâte incontournable !! Un grand classique !

Utilisation principale, fond de tarte (surtout en France), base pour les entremets.

Ingrédients : Pour un fond de 24 cm

<i>Version sucrée</i>	<i>Version salée</i>	<i>Déclinaison :</i>
<i>200 gr de farine</i>	<i>200 gr de farine</i>	<i>Pour une pâte vanille : 10 gr d'arome vanille.</i>
<i>70 gr de beurre froid</i>	<i>70 gr de beurre froid</i>	<i>Pour une pâte au chocolat : 20 gr de poudre de cacao mélanger à la farine.</i>
<i>1 gr de sel</i>	<i>4 gr de sel</i>	<i>Pour une pâte agrume : le zeste d'un agrume mélanger à la farine.</i>
<i>70 gr de sucre impalpable</i>	<i>50 gr d'œuf</i>	<i>Pour une pâte salée aux herbes : 1 à 2 cuillère à café d'herbes aromatique sèches ou 2 cuillères à café de curcuma en poudre, ajouter à la farine.</i>
<i>50 gr d'œuf</i>	<i>20 gr de parmesan</i>	

Préparation :

Dans un cul de poule mêler farine et sel.

Ajouter le beurre froid en petit cube sur la farine.

Mélanger du bout des doigts (en terme technique ce dit sabler), frotter entre vos mains délicatement l'ensemble sans écraser.

Ajouter le sucre et l'œuf et mélanger délicatement à la spatule pour obtenir un mélange homogène.

Emballer la pâte sous film alimentaire et placer au frigo pour un minimum de 2 h dans l'idéal, préparer votre pâte la veille.

Pour vous faciliter le travail, abaisser la entre deux feuilles de papier cuisson.

Perso : avant de la filmer j'essaye de lui donner plus ou moins sa taille finale, comme elle est entre deux feuilles, je la place sur une plaque et je filme au contact, ainsi, je prends de l'avance en ayant plus qu'un simple coup de rouleau avant découpe.

Conseil et info :

Il ne doit pas rester de morceau de beurre, dans le cas contraire ceux-ci laisseront un trou à la cuisson.

Inutile de mettre 10 cm de farine pour l'étaler, en premier vous changez la texture de la pâte d'origine et en second vous rendez votre grise à la cuisson.

Cette pâte est extrêmement friable.

Conservation : 3 jours au frigo /3 mois au congélateur.

La cuisson se fait soit garnie, soit à blanc, dans ce cas piquer le fond et lester avec des pois secs par exemple.