



## *Pâte sablée*



*Une pâte incontournable !! Un grand classique !*

*Utilisation principale, fond de tarte ou crouste, base pour les entremets.*

*Ingédients : Pour un fond de 24 cm*

<i>Version sucrée</i>	<i>Version salée</i>	<i>Déclinaison :</i>
<i>250 g de farine</i>	<i>250 gr de farine</i>	<i>Pour une pâte vanille : 10 gr d'arome vanille.</i>
<i>150 g de beurre mou</i>	<i>150 gr de beurre froid</i>	<i>Pour une pâte au chocolat : 20 gr de poudre de cacao mélanger à la farine.</i>
<i>100 g de sucre semoule</i>	<i>4 gr de sel</i>	<i>Pour une pâte agrume : le zeste d'un agrume mélanger à la farine.</i>
<i>1 œuf</i>	<i>1 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>1 pincée de sel</i>	<i>20 gr de parmesan</i>	
<i>½ sachet de sucre vanillé</i>		

### *Préparation :*

*Coupez le beurre en morceaux.*

*Versez le beurre, la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé ou le parmesan dans le bol.*

*Installez la feuille ou batteur K (chez Kenwood).*

*Réglez la vitesse sur 1. Mélangez 1 minute.*

*Ajoutez l'œuf.*

*Mélangez 30 secondes.*

*Façonnez à la main une boule.*

*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.*

*Conseil de cuisson pour une tarte : 25 minutes dans un four préchauffé à 170 °C*