



Pâte Sucrée



Un grand classique !

Utilisation principale, fond de tarte au citron, tartelettes, base pour les entremets,

Ingrédients : Pour 1 fond de +/- 24cm

<i>250 gr de farine 25 gr de poudre d'amande 140 gr de beurre 1 gr de sel 100 gr de sucre impalpable 50 gr d'œuf Quelques gouttes d'arome vanille (facultatif)</i>	<i>Version sucrée uniquement. Pâte réalisée de base à la main mais peut être réalisée au robot avec l'accessoire feuille. Pâte à réaliser la veille pour plus de facilité de manipulation !! <i>Pour une variante substituer 30 gr de farine et remplacer par 30 gr de poudre de cacao</i></i>
--	---

Préparation :

Dans un cul de poule crémer le beurre avec le sucre impalpable (et la vanille).

Incorporer l'œuf et le sel.

Incorporer la farine et la poudre d'amande, en pensant à racler quelques fois les bord de votre bol.

Éviter de prolonger trop longtemps le mélange, il n'y a aucune utilité.

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.

Conseil et info :

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

Cette pâte est extrêmement souple si elle n'est pas froide à la base.

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

Pour la cuisson piquer le fond.