



---

## Pâte Grasse

---



*Un grand classique !*

*Utilisation principale, fond de tarte aux fraises, tutti frutti, tarte frangipane, tartelettes, base pour les entremets, fond de biscuit pour gâteau crème au beurre....*

Ingrédients : Pour 2 tartes de 22 cm

<i>250 gr de farine 125 gr de beurre 1 gr de sel 125 gr de sucre impalpable 75 gr d'œuf Quelques gouttes d'arome vanille</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 !!</i>
--	---

Préparation :

*Dans un cul de poule crémer le beurre avec le sel et la vanille.*

*Ajouter le sucre en 3 fois.*

*Incorporer les œufs par petite quantité*

*Incorporer la farine, en pensant à racler quelques fois les bord de votre bol.*

*Éviter de prolonger trop longtemps le mélange pour ne pas donner de corps à la pâte.*

*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 abaisser votre pâte, fariner légèrement votre table.*

*Pour vous faciliter le travail, abaisser l'entre deux feuilles de papier cuisson avec un voile de farine.*

Conseil et info :

*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 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, cuire à blanc à 190°.*

*Le biscuit doit être doré pas brun foncé. Le temps de cuisson sera adapté en fonction de sa taille.*