

« Pâte sablée – recette de base »



Préparation : 15 mm - Repos : 30 mm - Difficulté : facile - Coût : Bon marché

Ingrédients (pour 400 gr de pâte) :

- 200g de farine (+ 10g pour le plan de travail)
- 100g de beurre
- 20g d'eau
- 20g de sucre
- 2g de sel
- 1 œuf

Préparation :

1. Posez le beurre coupé en morceaux sur la farine. Emiettez du bout des doigts le beurre avec la farine (sablage).
2. Faites une fontaine et versez au centre l'eau, le sucre, le sel et l'œuf.
3. Incorporez le sablage de l'intérieur de la fontaine (la pâte est assez liquide).
4. Ramenez alors le reste du sablage et écrasez le tout à pleines mains.
5. Faites une boule sans trop pétrir. Aplatissez à la main cette boule à 3-4 cm d'épaisseur et enveloppez-la de papier film.
6. Réfrigérez au moins 30 mn (le fait de l'aplatir permet d'accélérer le refroidissement).
7. Etalez ensuite au rouleau.