

# La Pâte Sablée

La pâte sablée est incontournable en pâtisserie, elle s'utilise en fond de tarte mais si vous en faites trop vous pourrez toujours réaliser des sablés avec le reste.

Vous pouvez également l'aromatiser à votre goût, chocolat, fleur d'oranger, citron...

Voici ma recette pour une Tarte ou 6 tartelettes et quelques sablés:

**Temps de repos :** minimum 2 h au réfrigérateur

## **Ingrédients:**

- 175 g de farine
- 125 g de sucre
- 75 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 125 g de beurre demi-sel

## **Préparation:**

1- Préchauffez votre four à 170°C

2- Dans un saladier, versez la farine, le sucre, la poudre d'amande et l'œuf, mélangez. Puis ajoutez le beurre coupé en morceaux.

3- Malaxez jusqu'à ce qu'elle devienne homogène et ne colle plus au saladier, ni aux doigts.

4- Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Sachez que vous pouvez également la laisser reposer jusqu'au lendemain.