

PÂTE SABLEE

- 120 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincé de sel



Mélangez la farine, le sucre et le sel.
Ajoutez la matière grasse en petits morceaux et l'écraser dans la farine avec la fourchette.



Sablez le mélange, c'est à dire le faire passer entre les deux paumes des mains pour le réduire à l'aspect de sable fin.
Quand le mélange est sableux, faire une fontaine et y mettre le jaune d'oeuf.



L'incorporez progressivement en formant une boule.
Travaillez rapidement la pâte en la pétrissant à la main pour la rendre homogène.



Laissez reposer la pâte 30 min au réfrigérateur.

Source : Livre " Toutes les bases et les recettes de la bonne cuisine. "