



Pâte sucrée d'après Pierre Hermé



285g de beurre doux à T°, 150g de sucre glace, 50g d'amandes en poudre, 1/2cc de fleur de sel, $\frac{1}{4}$ gousse de vanille grattée, 2 œufs moyens à T° légèrement battus, 500g de farine.

Crémer à la feuille au robot le beurre et le sucre glace, ajouter la poudre d'amandes, le sel, les graines de vanille, les œufs, et enfin la farine sans trop travailler.

Aplatir la pâte, la filmer et réserver au frigo une nuit. Abaisser avec précaution et remettre 30mn au frais avant de la cuire à 180°, ou la congeler déjà étalée dans des moules jetables.