



PATE SABLEE

(Christophe Felder) :

250g farine - 140g beurre en morceaux - 100g sucre semoule - 1 jaune d'oeuf -

Tamiser la farine, ajouter le sucre et le beurre. Sabler avec vos deux mains le mélange.

Ajouter le jaune d'oeuf. Continuer à pétrir la pâte. (Personnellement j'ai dû rajouter un peu d'eau...). La laisser reposer au froid dans un film alimentaire.

Mouler en tartelettes. Piquer bien les fonds ou recouvrir d'un papier sulfurisé et ajouter les cailloux à cuire. Faire cuire à four préchauffé à 200° (th.6-7) 20 minutes.

Laisser reposer 10min, puis les démouler.