

Pâte sablée



Pour 520 g de pâte (à préparer minimum 1 heure avant de l'utiliser)

- 250 g de farine
- 110 g de sucre en morceaux ou sucre glace
- 110 g de beurre
- 1 œuf (calibre moyen)
- 1 pincée de sel

Au thermomix : Placez les morceaux de sucre dans le blog et mixez le sucre en morceaux **30 secondes/vitesse 10**.

Ajoutez la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Faites **1 pulsion turbo**.

Ajoutez l'œuf et programmez **10 secondes/vitesse 4**. *A cette étape la pâte formera un sablé grossier.*

Vous pouvez donc rassembler la pâte **5 secondes/vitesse 2/fonction sens inverse** (étape facultative).

Au robot ou à la main : Mélangez la farine, le sel, le sucre et le beurre afin de former un sablé grossier comme pour un crumble. Ajoutez l'œuf et pétrissez rapidement pour former une boule de pâte.

Ne pétrissez pas trop longtemps la pâte car celle-ci risque de durcir pendant la cuisson.

Formez une boule et filmez.

Réservez au réfrigérateur.

Cette pâte peut se faire la veille pour le lendemain et vous pouvez aussi la congeler.

Astuce gain de temps : Si vous faites une tarte, vous pouvez l'étaler immédiatement et la placer dans le moule avant la phase de repos.