

LA PATE SABLEE

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 70g de sucre
- 2 jaune d'oeufs
- 50ml d'eau
- 1 pincée de sel
- vanille

Dans un bol, fouetter le sucre avec les jaunes d'oeufs puis ajouter l'eau. Réserver.

Dans un saladier, mettre la farine, le sel, la vanille et le beurre en portion (mais NON fondu). Malaxer (avec les mains) afin d'incorporer le beurre à la totalité des poudres. Cela forme une sorte de crumble.

Ajouter le contenu du bol (jaune d'oeuf, sucre, eau) puis continuer de malaxer jusqu'à totale absorption du liquide. La pâte doit se tenir et former une boule très élastique.

Mettre la pâte dans un sac congélation puis la réserver au réfrigérateur pendant 1 heure avant de l'abaisser.

Sortir la pâte du réfrigérateur puis l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné.

Faire un cercle d'une taille supérieure d'au moins 3cm à celle du moule.

Poser ce cercle au fond du moule et pratiquer des petits trous à l'aide d'une fourchette afin que la pâte ne se déforme pas pendant la cuisson.

Enfourner à 180°C pendant 15 min.

Sortir le fond de tarte et le garnir puis ré-enfourner à 180°C pendant 10min.

Source : Chef Simon

<http://macarons4ever.canalblog.com> par Marjorie