



Pâte sablée maison

Ingrédients :

250 grammes de farine

125 grammes de beurre salé mou

125 grammes de sucre glace

1 oeuf

Préparation :

Malaxer la farine, le beurre salé en morceaux, le sucre glace et l'oeuf

Former une boule, l'envelopper dans un film plastique et mettre au frigo au moins 2 heures

fariner votre plan de travail et étaler la pâte au rouleau

ou étaler la pâte entre deux morceaux de film alimentaire

travailler la pâte rapidement, si elle se réchauffe trop, elle devient molle et difficile à manier

