

RECETTE DE LA PÂTE SABLÉE, RECETTE ILLUSTRÉE À FAIRE AVEC LES ENFANTS



RÉALISATION DE LA PÂTE SABLÉE

La **pâte sablée** est une base incontournable de la **pâtisserie** et de la cuisine. Sans **pâte sablée** pas de **tartes**, de quiche ou autres préparations du même type. **Recette** illustrée pour apprendre à faire la **pâte sablée**.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

125 g de beurre 200 g de farine 60 de sucre cristallisé 2 oeufs 1 pincée de sel Un peu d'eau

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Selon son âge aidez à votre enfant à :

Verser la farine et le sel sur la table et faire un puits au milieu. Couper le beurre en gros morceaux. Ajouter le beurre à la farine et malaxer jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux. Casser les oeufs au centre du puits et malaxer la pâte pour qu'elle devienne homogène et souple. Ajouter un peu d'eau si la pâte n'est pas assez souple, ou un peu de farine si elle est trop gluante. Ajouter le sucre et malaxer la pâte. Faire une boule avec la pâte et la travailler jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. La pâte sablée doit devenir lisse et souple mais le sucre doit lui laisser un aspect sableux.

La pâte sablée peut être préparée à l'avance et conservée au réfrigérateur ou au congélateur.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr