

PÂTE SABLÉE PÂTE À TARTE



LA RECETTE DE LA PÂTE À TARTE : LA PÂTE SABLÉE

La **pâte sablée** est une pâte à foncer ou une **pâte à tarte** plus ou moins sucrée dont la consistance peu travaillée a un aspect granuleux ou **sablé**. Le sablage de la **pâte sablée** est obtenu en travaillant la pâte avec les doigts sans trop la malaxer. Voici la recette de la pâte sablée dans sa version la plus sucrée. Cette recette de **pâte sablée** est parfaite comme **pâte à tarte** pour les fruits peu sucrés ou acides.

LES INGRÉDIENTS DE LA PÂTE SABLÉE :

Farine 250 g Sucre semoule 125 g Sel 1 pincée Beurre 125 g Oeuf 1

Les étapes de la pâte sablée :

Verser la farine sur le plan de travail.

Couper le beurre mou en petits morceaux.

Ajouter les morceaux de beurre à la farine.

Travailler la farine et le beurre pour obtenir un "sablage" granuleux.

Rassembler tout le mélange farine et sucre au centre du plan de travail et reuser un puits au centre.

Casser un oeuf entier dans le puits.

Ajouter le sucre et le sel.

Travailler le mélange du bout des doigts mais pas trop et pas trop longtemps, la pâte sablée devant conserver son côté sablonneux et granuleux.

Rouler la pâte en boule en l'écrasant sous la paume de la main.

Laisser la pâte reposer au réfrigérateur 2 heures minimum. La pâte peut être utilisée plus tôt mais elle risque d'être cassante sous le rouleau à pâtisserie.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



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