

## Pâte sablée

### Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 100g de sucre glace
- 250g de farine
- 100g de beurre, ramolli, coupé en petit dés

### Pratique :

- Tamiser la farine avec le sucre glace et le sel.
- Ajoutez les dés de beurre, mélangez rapidement afin que tous les dés de beurre soient enrobés de farine, puis frottez la pâte entre vos « mains farinées » pour obtenir un sable assez fin.
- Creusez un puit, versez le jaune d'œuf battu. Mélangez du bout des doigts une nouvelle fois. Ajoutez  $\frac{1}{4}$  de verre de lait ou d'eau tiède.
- Ecrasez plusieurs fois la pâte, avec la paume de main, sur le plan de travail, en la poussant devant vous. Cela s'appelle fraiser la pâte.
- Formez une boule, farinez là légèrement et l'enveloppez dans un film alimentaire.
- Glissez là au frais, jusqu'au moment de l'utiliser (1/2 à 1 heure)
- Garnir un moule beurré de la pâte, la recouvrir de papier sulfurisé et de légumes secs ou de billes de cuisson. Faire cuire 15 minutes, four pré chauffé à 180° th 6.

## Crème pâtissière

### Ingrédients :

- 1/2 litre de lait
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 40 gr de farine ou de farine de riz
- 2 c à s de maïzena
- 80 gr de sucre glace
- Vanille

### Pratique

- Travailler avec le mixeur les œufs (entiers et jaunes) avec le sucre pour obtenir une crème blanche et rajouter la farine continuer à mixer.
- Faire chauffer le lait. Une fois le lait bouillant le verser doucement par petite étape sur la préparation des œufs ... faire cuire ensuite sur feu très doux en remuant sans arrêt jusqu'au premier bouillon.

**Remarque :** Cette crème a une fâcheuse tendance à former des grumeaux si on ne la tourne pas soigneusement pendant la cuisson qui doit être lente.