

Pâte sablée (pour 1 tarte de 25 cms de diamètre environ)



- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou laissé à température ambiante
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 œuf entier + 1 jaune

On prépare la pâte sablée d'avance, car elle doit reposer 2 heures au frais. Elle se congèle très bien, en boule dans du film alimentaire.

Si vous respectez bien le processus de fabrication, la pâte sera fine et s'étirera sans se briser

Ci-après, elle est expliquée au robot, mais si vous faites la pâte à la main, respectez le même ordre dans l'incorporation des ingrédients

Préparation

1. Dans le bol du robot muni de la feuille (ce machin en forme de K), mettez la farine et le beurre. *Faites tourner l'appareil à vitesse minimum jusqu'à obtenir un sable fin. Le but de cette opération est que chaque grain de farine s'entoure de beurre. Ainsi lorsque vous mettez le liquide (l'œuf), la farine ne l'absorbera pas, l'œuf servira juste de liant. Le gluten de la pâte ne sera pas développé et elle ne sera pas élastique, ne se rétractera pas à la cuisson. C'est aussi ce qui fera le croquant et le côté sablé de votre pâte*
2. Ensuite ajoutez le sel, le sucre glace et la poudre d'amandes, faites tourner 10 secondes.
3. Enfin mettez l'œuf et le jaune, laissez tourner toujours à vitesse minimum, jusqu'à ce que la pâte s'agglomère
4. Faites une boule aplatie et emballez la dans un film alimentaire. Laissez la reposer 2 heures au réfrigérateur
5. Préchauffez le four à 180°. Placez la grille le plus bas possible dans le four.
6. Etalez la pâte sur un plan de travail fariné (ou plus simple entre 2 feuilles de film alimentaire). La pâte sablée doit se travailler lorsqu'elle est froide, si elle réchauffe, elle ramollit et alors deviendra vite friable. Piquez le fond de la tarte avec une fourchette, surveiller la cuisson