

PÂTE SABLEE SUCREE

- 250 gr de farine normale
- 250 gr de farine levante
- 250 gr de beurre mou
- 250 gr de sucre glace
- 2 œufs



Faire une fontaine avec les deux farines, déposer le beurre tempéré coupé en petits morceaux, bien malaxer.



Faire une fontaine avec 250 gr de sucre glace, mettre les 2 œufs au centre puis bien mélanger. Ajouter peu à peu le mélange des farines, bien mélanger surtout ne pas travailler la pâte.

Au robot : mélanger les deux farines (une minute), ajouter le beurre pour obtenir un mélange sableux, puis ajouter le sucre et enfin les œufs, (ne pas travailler la pâte).

Préparer cette pâte la veille et la laisser reposer dans un endroit frais.



Bien fariner le plan de travail et aplanir la pâte à l'aide d'un rouleau, la rouler autour du rouleau à pâtisserie pour la déposer dans la tourtière légèrement beurrée. Laisser sécher la pâte piquée à l'aide d'une fourchette pendant une matinée, déposer des haricots sur la pâte recouverte de papier sulfurisé et cuire à 200° pendant 5 à 10 minutes.

Pâtissier : Claude Sguelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !