



Pâte sablée sucrée

Pour 1 tarte

- 250g de farine
- 1 gros œufs
- 150g de beurre
- 75g de sucre
- 1 grosse pincée de sel.



■ Pâte pour le fond des tartes sucrées

■ Mélangez la farine, le sucre et le sel. Faites un puit, et disposez au centre le beurre coupé en morceaux, pétrissez jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Ajoutez l'œuf, et pétrissez jusqu'à obtenir une texture souple.

■ Formez une boule, filmez la, et réservez la au réfrigérateur 1 à 2 heures.

Servir : Abaissez dans un moule, puis faire cuire au four à 180° entre 20 et 25 minutes.

Variation

Remplacez 50g de farine par 50g de poudre d'amande, de noisette, ou de cacao pour parfumer vos tartes.

Conseils

Utilisez des œufs à température ambiante. Faites une grande quantité de pâte que vous pourrez congeler en portions.