

Pâte sucrée

Recette pour 4

Description

Idéale pour tous vos fonds de tartes en tous genres

L'astuce du chef

Important de tenir compte des temps de repos, sinon votre pâte pourrait changer de forme lors de la cuisson.

Ingrédients

Tarte sucrée

- 250 Gr Beurre
- 160 Gr Sucre glacé
- 2 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Poudre d'amande
- 4 Gr Sel
- 420 Gr Farine

Pâte sucrée au chocolat

- 250 Gr Beurre
- 160 Gr Sucre glacé
- 2 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Poudre d'amande
- 4 Gr Sel
- 370 Gr Farine
- 50 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Pâte sucrée

Ramollir le beurre (avec la main ou la feuille dans le malaxeur), ajoutez-y le sucre glace, ensuite les oeufs un à un.

Tamisé la farine et la poudre d'amande, ajoutez le sel, puis verser le tout avec le reste, finalisez le mélange de manière à avoir une pâte bien homogène.

Laissez tomber la pâte sur une table, continuer avec la pomme de la main de finaliser le mélange de la pâte.

Emballer la pâte dans un film plastique alimentaire, laissez-la reposer au frigo durant minimum 45 mn.

Après le temps de repos

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, 2 à 3 mm d'épaisseur maximum. Assurez-vous d'une belle régularité sur toute la surface.

Une fois la plaque ou le cercle à tarte foncé, laissez-le dans le frigo durant une vingtaine de minutes.

Bon appétit!