

binôme gourmand

PATE SABLEE

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Ingédients :

- * 250 g de farine
- * 125 g de beurre froid coupé en dés
- * 100 g de sucre glace
- * 2 jaunes d'oeuf
- * 1 cuillérée à soupe de lait
- * 1 pincée de sel

Préparation :

Tamisez la farine dans une jatte ou sur votre plan de travail.

Creusez un puits dans la farine et déposez les dés de beurre et le sucre glace.

Mélangez le tout du bout des doigts puis ajoutez les jaunes d'oeufs, le lait et la pincée de sel.

Travaillez la pâte jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Roulez ensuite la pâte en une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 2h avant de vous en servir.

NB : vous pouvez aussi préparer cette pâte la veille.

Vous pouvez parfumer cette pâte en y ajoutant le zeste râpé d'un quartier de citron ou d'orange.

Source : "Gâteaux de mamie" Les recettes d'Amandine