

Pâte sablée

Ingrédients

125 g de beurre

75 g de sucre glace

2 jaunes d'oeufs

250 g de farine

Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre glace afin d'obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez ensuite les jaunes d'oeufs puis terminez par la farine. Bien mélangez.

Emballez la pâte obtenue dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frigo.

Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé (plus facile après avoir mis dans le moule), mettez dans le moule à tarte couvrant d'une feuille de papier sulfurisé et remettez au frais pendant 30 mn.

Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 mn, (mettre des haricots blancs secs ou des billes de cuisson sur le papier sulfurisé) au bout de ce temps retirer la feuille de papier sulfurisée et refaire cuire pendant 10 mn.

