

PÂTE SABLEE SUCREE SUBLIME



Facile

Préparation: 20 mn

Repos: 2 ou 3 heures

Cuisson: 10 mn

Ingrédients pour 500g de pâte:

230 g de farine

140 g de beurre pommade

1 œuf entier (moyen 50g)

1 jaune de 20 g

90 g de sucre glace

40 g de poudre d'amandes

4 pincées de sel fin

les zestes d'un citron

1/2 gousse de vanille

A vitesse lente dans le robot, pétrir le beurre avec la feuille (bateur plat du robot) avant d'ajouter le sucre glace en battant toujours pour obtenir une texture crémeuse.

Ajouter les zestes de citron et la poudre d'amandes en ramenant bien la pâte au centre du bol.

Incorporer l'œuf et le jaune, la vanille grattée et terminer en pétrissant très rapidement avec la farine mélangée au sel en l'ajoutant en 2 ou 3 fois.

Veiller à garder un peu de farine et terminer de travailler la pâte sur une feuille à pâtisserie en l'écrasant avec la paume en 2 ou 3 coups de main avec la farine réservée.

Former une boule, couvrir et laisser reposer 2 ou 3 heures au réfrigérateur pour que les parfums se diffusent bien.

Pour les sablés:

Préchauffer le four à 180°.

Abaisser la pâte à 4-5 mm et les découper à la forme souhaitée. Cuire 6 à 7 minutes. Les sablés doivent rester blonds au centre et un peu dorés sur les bords.