

. Pâte Brisée .



Ingrédients pour une pâte pour 6 personnes :

- 1 jaune d'œuf
- 150 g de beurre
- 200 g de farine
- 50 g d'amandes en poudre
- 80 g de sucre glace

- Dans un saladier tamiser la poudre d'amande, la farine et le sucre, ajouter le jaune d'œuf, mélanger
- Si vous souhaitez parfumer la pâte (épice, aromates, arôme naturel, colorants ...), c'est à cette étape
- Ajouter progressivement le beurre ramolli et détaillé en petit dés, bien pétrir à la main
- Lorsque la pâte forme une boule uniforme qui se détache des bords, la placer au réfrigérateur
- Au bout d'une heure la sortir, la laisser 15 minutes à température ambiante avant de la travailler

Cuisson :

- La pâte doit être ensuite étalée au rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de papier sulfurisé
- Laisser une feuille sulfurisée entre le moule et la pâte cela évitera de graisser le moule avec du beurre
- Vous pouvez cranter la pâte, faire des formes originales à l'aide de ciseau ou d'emporte pièces
- Précuire la pâte 15-20 minutes à 180°C th. 6 en posant sur la pâte des haricots secs
- Laisser la pâte refroidir avant de placer des ingrédients chauds. Finir la cuisson 30 minutes à 180°C

Astuces :

- Cette pâte peut se congeler pour être utilisée ultérieurement
- Un surplus de pâte ? faites des mini tartelettes au chocolat fondu, aux fruits ...

