



Difficulté ★★☆☆

## Pâte sucrée maison

1 cercle de 26cm    50 min  
30 min    50

### INGREDIENTS

- 100g de sucre glace
- 250g de farine
- 150g de beurre mou
- 35g de poudre d'amandes
- 1 oeuf battu
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'oeuf
- 1 càc de crème liquide entière



### INSTRUCTIONS

- Commence par réaliser un beurre mou (pommade) : Pour cela laisse-le ramollir une heure à température ambiante ou passe-le 15 secondes au micro-ondes. Ton beurre doit alors être bien crémeux mais surtout pas fondu !
- À l'aide de la feuille de ton robot ou avec une maryse, travaille le beurre mou avec le sucre glace jusqu'à ce que ton mélange deviennent crémeux.
- Incorpore l'oeuf battu de la même façon.
- Verse la farine, la poudre d'amandes, le sel et toujours à l'aide de la feuille de ton robot ou de ta maryse, mélange le tout brièvement jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.
- Fraise la pâte sur ton plan de travail : Malaxe la pâte en l'écrasant avec la paume de ta main.
- Forme une boule que tu aplatis légèrement avant de l'emballer dans du papier film alimentaire.
- Place-la au congélateur 20 minutes

- Beurre ton cercle et dépose-le sur un petit support plat recouvert de papier cuisson : Ajuste la dimension de ton support en sachant que le tout devra rentrer ensuite dans ton congélateur !
- Récupère la pâte qui a du bien durcir, puis place la entre deux feuilles de papier cuisson.
- Étale-la en lui donnant la forme d'un cercle sur une épaisseur d'environ 3mm.
- Fonce-la dans le cercle à tarte : tapisse l'intérieur du cercle avec ta pâte pour qu'elle épouse parfaitement sa forme, et coupe l'excédent en rasant les bords avec un petit couteau ou en passant un coup de rouleau de pâtisserie.
- Avec une fourchette, pique ton fond de tarte et réserve 30 minutes au congélateur : cette étape permettra à ta tarte de ne pas s'affaisser pendant la cuisson.
- Préchauffe ton four à 160° et enfourne pendant 20 minutes.
- À la sortie du four, laisse ton fond de tarte redescendre en température avant de retirer le cercle.
- Préchauffe ton four à 170°.
- Fouette le jaune d'oeuf avec la crème.
- À l'aide d'un pinceau applique ce mélange sur toute la surface de ta tarte.
- Enfourne de nouveau pendant 8 à 10 minutes pour obtenir une belle dorure.
- Laisse ton fond de tarte complètement refroidir sur une grille.
- Il ne te reste plus qu'à garnir ton fond de tarte !

### **CONSERVATION**

La pâte sucrée crue se conserve 3 jours, emballée dans du papier film au réfrigérateur.

Ou 2 mois au congélateur : Il faudra la laisser décongeler au réfrigérateur avant utilisation. Le fond de tarte cuit se conserve 1 semaine emballé dans du papier film ou dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Ou au congélateur pendant 2 mois : Il faudra alors le placer 4 minutes au four à 180°C pour lui redonner son croustillant.