

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PÂTE SABLEE

200g farine T.55 - 100g beurre doux - 70g sucre glace - 30g poudre d'amandes - 1 oeuf - 1 pée de sel -
Battre le beurre dans la cuve du robot muni de la feuille. Ajouter la poudre d'amandes, le sucre glace, le sel et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter l'oeuf et battre à petite vitesse. Arrêter et verser la farine. Mélanger à petite vitesse (ne pas trop travailler la pâte). Rassembler, filmer puis entreposer au réfrigérateur pendant 1h00 minimum.
Etaler la pâte sur un plan fariné. Donner la forme que l'on désire. Poser sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180° (th. 6). Dorer au jaune d'oeuf délié avec 1 càc d'eau froide à l'aide d'un pinceau. Enfourner et cuire de 12 à 15 minutes. Refroidir sur grille. A conserver dans boîte en fer.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr