

Pâte sablée amande en poudre

Toile SILPAT

Ingrédients :

- 240 g de farine t55
- 90 g de sucre glace
- 10 g de sucre vanillé maison
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel fin de Guérande
- 150 g de beurre
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

Préparation de la pâte au robot :

Mettre les poudres dans le bol, la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sucre vanillé et le sel. Mélanger 10 secondes - vitesse 3. Ajouter le beurre coupé en dés, le jaune d'œuf. Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (faire descendre la masse des bords pendant le pétrissage)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Farine, sucre glace, amande, sucre vanillé, sel	10 sec		3	
	Beurre, jaune d'œuf	2 min			PETRIN

Pour le façonnage et la cuisson

On obtient du sable, vider le bol sur une toile, bouler rapidement. Poser une autre toile SILPAT sur la pâte. Étaler au rouleau, placer au réfrigérateur au moins 30 minutes. Piquer la pâte au pique-pâte. Détailler à l'aide de découpoir ou non et foncer des empreintes Silform® ou le moule à tarte Silform® ou encore un cercle à tarte de 24 cm de diamètre après l'avoir généreusement beurré et posé sur une toile Silpain® posée sur une plaque alu perforée. Remettre au frais le temps de préparer la garniture (environ 15 minutes).

Pour la cuisson:

Il faut compter environ 10 à 15 minutes, cuisson à blanc à 180°C. (à adapter selon four). Sortir et laisser refroidir 5 à 8 minutes avant de démouler (important sinon ça casse). Poser sur la grille à pâtisserie pour le complet refroidissement.

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>