

PATE SABLEE AUX AMANDES

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- * 250 g de farine
- * 125 g de beurre froid coupé en petits dés
- * 100 g d'amandes en poudre
- * 2 jaunes d'oeufs
- * 1 cuillère à soupe de lait
- * 1 pincée de sel

Préparation :

Tamisez la farine dans une jatte ou sur votre plan de travail.

Creusez un puits dans la farine et déposez les dés de beurre et les amandes en poudre.

Mélangez le tout du bout des doigts puis ajoutez les jaunes d'oeufs, le lait et la pincée de sel.

Travaillez la pâte jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Roulez ensuite la pâte en boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 2h.

Conseil : si vous ne disposez pas de rouleau à pâtisserie, vous pouvez confectionner des mini-tartelettes en plaçant une boule de pâte 1/2 heure au congélateur puis en la découpant en tranches de 3 à 4 millimètres d'épaisseur.

Source : "Gâteaux de mamie" Les recettes d'Amandine