

RÉALISER UNE PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

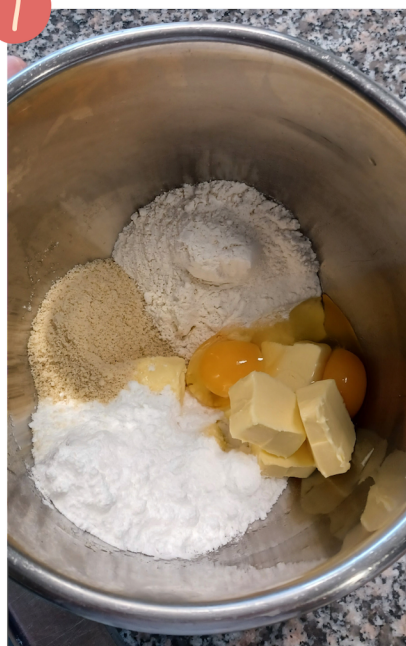
MATÉRIEL

- Batteur avec feuille
- Film alimentaire étirable
- Corne

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 30 g Amande poudre
- 120 g Beurre doux
- 175 g Farine T45
- 60 g Farine T55
- 50 g Œuf (entier)
- 2 g Sel fin
- 90 g Sucre glace



1 Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, réunir le **beurre pommade**, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs et la farine T55.



2 Mélanger l'ensemble à vitesse moyenne, sans **corser** ni **monter** la pâte.

3



Dès que le mélange est homogène, ajouter d'un coup la farine T45 préalablement **tamisée**.

4



Mélanger à nouveau, à vitesse moyenne, pendant 2 à 3 minutes, afin d'homogénéiser la pâte sans la **corser**.

5



À l'aide d'une corne, récupérer la pâte de la cuve du batteur et la déposer sur le marbre fleuré. **Façonner** la pâte en une boule avec les mains farinées (elle doit être lisse, homogène et ne pas coller).

6



Emballer la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au froid à 4 °C (2 heures minimum) jusqu'à utilisation.



MES NOTES