



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20 mn**

### **PÂTES A FONCER**

#### **INGREDIENTS:**

250 g de Farine  
175 g de beurre  
6 g de sel  
10 g de sucre semoule  
1 œuf

#### **METHODE :**

C'est une pâte qui s'apparente à la pâte sablée, mais elle un peu plus riche en beurre et très peu sucrée. L'utilisation de cette pâte est fonction de votre goût, mais sachez quelle s'adapte un peu à toutes les tartes cuites avec leur garniture.

Certain magasin de pâtisserie ne travaille qu'avec la pâte sucrée, ou bien alors avec cette fameuse pâte à foncer.

Dans un saladier ou un cul de poule, mélangez le beurre que vous aurez mis en consistance pommade, le sucre, le sel, l'œuf et 50 g de farine pris sur le poids total nécessaire à la recette.

Remuez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois, puis lorsque la préparation est homogène, ajoutez le restant de farine.

Mélangez, puis débarrassez la pâte à foncer sur le plan de travail fariné, afin de fraiser la pâte deux ou trois fois.

Enveloppez cette préparation dans un papier aluminium ou un film alimentaire, puis mettre le tout au réfrigérateur.

Lorsque votre pâte a durci, elle est prête à être étalée à l'aide d'un rouleau, pour satisfaire toutes vos envies et faire un véritable festival de tartes !