



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

TEMPS DE PREPARATION: 20 mn

PÂTES SABLÉE

INGREDIENTS:

250 g de Farine
125 g de beurre
6 g de sel
75 g de sucre semoule
2 jaunes
5 cl de lait

METHODE :

C'est une pâte à mi chemin entre la pâte sucrée et la pâte brisée. Elle peut aussi bien être cuite à blanc pour certaines tartes aux fruits frais, ou bien cuite avec sa garniture comme pour une tarte aux pommes ou une tarte "amandine".

Commencez par mettre la farine et le sel dans un récipient assez grand, puis coupez en petits morceaux le beurre que l'on aura sorti à l'avance du réfrigérateur, pour qu'il soit à température ambiante.

Sablez ces deux ingrédients entre vos mains, afin d'obtenir un mélange sableux.

Dans un bol à part, mélangez les jaunes, le lait et le sucre puis verser le tout au centre de la fontaine que vous aurez faite au milieu du mélange sableux farine et beurre.

Mélangez avec les mains, puis fraisez l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène, mais veillez à ne pas trop travailler la pâte, afin qu'elle garde toute sa souplesse.

L'explication technique est donnée dans la recette de pâte sucrée.

Voilà, enveloppez la pâte dans un papier d'aluminium ou un film alimentaire, puis mettez-la au réfrigérateur avant de l'utiliser pour combler vos convives !

Pour faire votre tarte, étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, ni trop épaisse, ni trop fine, en prenant soin de fariner la pâte régulièrement afin qu'elle ne colle pas. Beurrer votre moule à tarte, enrouler la pâte ainsi étalée autour du rouleau, déposez la sur le moule à tarte, puis foncez votre tarte délicatement.

Il ne vous reste plus qu'à mettre la garniture que vous aurez choisie