



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

TEMPS DE PREPARATION: 20 mn

PÂTES SUCRÉE

INGREDIENTS:

500g de Farine
200g de sucre glace
200g de beurre
120g d'œufs (2 gros)

METHODE :

La pâte sucrée est excellente pour toutes les tartes cuites à "blanc" (non garnie). Elle est très fine au goût !

Pour commencer, amenez le beurre à une consistance proche d'une pommade.
Pour cela, deux solutions, soit vous sortez le beurre du réfrigérateur, 3 ou 4 heures avant de faire votre recette, soit vous le coupez en morceaux, puis vous le faites ramollir au micro ondes petit à petit (10 secondes à 500W, puis recommencé).

Ensuite ajoutez le sucre glace, puis remuez le tout à l'aide d'une spatule afin d'obtenir une préparation homogène.

Ajoutez la moitié de la farine et un œuf, remuez, puis versez le restant de farine et d'œufs. Mélangez le tout.

Vous devez obtenir une pâte relativement lisse, mais trop souple pour pouvoir l'étaler.
Débarassez la pâte sucrée dans un papier d'aluminium, refermez, puis mettez au réfrigérateur.
Après ce passage au froid, idéalement jusqu'au lendemain, votre pâte sera prête pour de merveilleuses tartes.

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. Beurrez votre moule à tarte, enroulez la pâte ainsi étalée autour du rouleau, déposez sur le moule à tarte, puis foncez votre tarte délicatement.

Cuisson:

Pour une cuisson à blanc (non garnie), piquer le fond à l'aide d'une fourchette, puis cuire dans un four à 200 °C jusqu'à l'obtention d'une couleur légèrement blonde. (environ 20mn).