



### Ma pâte brisée aux amandes

La pâte brisée aux amandes est une base délicieuse et subtilement parfumée, idéale pour sublimer tartes et tartelettes sucrées. Enrichie de poudre d'amandes, elle offre une texture légèrement sablée et un goût gourmand. Parfaite pour des desserts raffinés comme les tartes aux fruits ou les créations pâtisseries originales.

#### Ingrédients de la recette :

- 150g de beurre mou
- 200g de farine type 45
- 60g de poudre d'amandes
- 70g d'eau froide
- 1 jaune d'oeuf frais
- [1 pincée de sel fin](#)
- [20g de sucre glace](#)

pour 500gde pâte



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

### La confection de la recette :

Dans la cuve du **batteur**, placez le beurre mou et la farine. Mélangez jusqu'à un sablage, une étape essentielle pour garantir une pâte souple et facile à travailler. Ajoutez ensuite la **poudre d'amandes**, le sel fin et le sucre glacé. Mélangez brièvement pour bien incorporer ces **ingrédients**.

Ajoutez l'eau froide et les jaunes d'œufs frais, puis mélangez délicatement jusqu'à ce que la pâte forme une boule **homogène**. Saupoudrez légèrement votre plan de travail de farine, puis déposez-y la pâte **brisée aux amandes**. **Formez une boule** légèrement aplatie, enveloppez-la dans du film étirable et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 6 heures avant de l'utiliser.

Cette pâte se congèle parfaitement et peut être conservée au congélateur jusqu'à **6 mois**.

Vision  
Plaisir  
La gourmandise culinaire