



## Pâte sablée aux amandes

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Une pâte idéale pour vos tartes.

### Ingrédients :

- 205 g de beurre doux
- 95 g de sucre glace
- 95 g de poudre d'amande
- 75 g d'œufs entiers
- 340 g de farine type 55
- 6 g de sel fin

## Pour 2 tartes

### Réalisation de la recette :

**Malaxer le beurre** pour le rendre mou. Ajouter la farine de **type 55** avec le beurre mou, sel fin, le tant pour tant et les œufs.

Malaxer tous ces ingrédients sans trop corser la pâte. Elle doit **rester friable**. Former une boule plate et la diviser en deux, mettre dans un film alimentaire et les mettre au réfrigérateur pendant **2 heures avant l'utilisation**.