



## 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 tant pour tant (*47.50g de sucre glace et 47.50g de poudre d'amandes*)
- 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. Le tant pour tant est le mélange de deux ingrédients. Le sucre glace ou sucre en poudre avec la **poudre d'amande**. Une composition beaucoup utilisé **chez les pâtisseries** dans la réalisation de pâtes à **tarte ou gâteaux**.



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

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**.

