



Pâte sucrée

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 26/06/2016 |

La pâte sucrée est idéale . Elle est très appréciée dans la confection de tartes avec un risque de détrempage. Ses propriétés la rendent moins fragile et reste craquante malgré les fruits ou crèmes.



Ingrédients :

- 110g de sucre glace
- 260g de farine
- 100g de beurre
- 120g d'œufs entiers ou 2 pièces
- 1 pincée de sel fin

Confection :

Ramollir le beurre au batteur (photo 1) avec la feuille puis ajouter le sucre glace et sel fin (photo 2). Quand le beurre a absorbé tout le sucre glace ajouter les œufs entiers (photo 3) puis après avoir obtenu une pâte homogène , ajouter la farine (photo 4) en petite vitesse.

Former une boule sur votre plan de travail, l'envelopper d'un film étirable et la réserver au réfrigérateur pendant 24 heures avant utilisation. Cette pâte se congèle très bien .

Pâte pour deux tartes de 20cm Ø
environ



PRIX

1.45€