



## La pâte sablée aux amandes

Recette pour 1 fond de tarte. Préparation : 15 min. Frais : 1 h.

### Ingrédients

Beurre : 150 g, mou  
Sucre glace : 100 g  
Sel : 1 grosse pincée  
Poudre d'amandes : 25 g  
Vanille pure : 1 c.à.c., en poudre  
Oeuf : 1  
Farine : 225 g  
Arôme d'amande amère : 1 c. à moka

*Farine pour le plan de travail*

### Matériel

un plan de travail  
une balance ménagère



### Réalisation > la pâte avant pétrissage

1. Fariner le plan de travail.
2. Mélanger rapidement le beurre, le sucre glace, le sel, la poudre d'amandes, la vanille en poudre et l'arôme d'amande amère.
3. Ajouter l'oeuf, et par fractions, la farine.
4. Pétrir doucement l'ensemble, en s'assurant que le mélange soit homogène. Dès que la pâte n'est plus collante, en former une boule.

### Réalisation > le frais

5. Envelopper la boule de pâte dans du film alimentaire et la placer au frais pendant au moins 1 heure.

### Réalisation > la cuisson

6. Pour utiliser cette pâte, il faut l'étaler ensuite finement, la placer dans un moule beurré et fariné, et la replacer au frais quelques instants avant de l'enfourner à 175°C pour environ 20 minutes.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)