

PÂTE sucrée

Mes secrets : Ne pas trop travailler la pâte et beaucoup de froid

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingédients pour Ø28cm :

- 150 g de Beurre pommade
 - 95 g Sucre glace tamisé
 - 30 g Poudre d'amande tamisée
 - 60 g d'oeufs entiers
 - 250 g Farine type 55 tamisée
 - 1 g Fleur de sel
 - 1 pointe de couteau de poudre de vanille. Je vous conseille la vanille de « Bourbon Noire » du Madagascar
- code promo** avec «**cuisinedekatryn**»

Déroulé :

- 1 • Crèmez le beurre pommade et le sucre glace.
- 2 • Ajoutez la poudre d'amande, fleur de sel et la poudre de vanille. Mélangez.
- 3 • Ajoutez les oeufs, mélangez.
- 4 • Finissez avec la farine tamisée. Mélangez sans trop insister. **Arrêtez dès que la pâte commence à former une boule.**
- 5 • Filmez au contact et laissez reposer au réfrigérateur au minimum 6 heures. (Ce temps de repos est très important.)
- 6 • Il ne vous reste plus qu'à l'abaisser entre deux feuilles de papier cuisson.
- 7 • Foncez et placez à nouveau 2 heures minimum au réfrigérateur avant d'enfourner 20 minutes à 160°C.

Bonne dégustation.



Retrouvez la **recette «Pas à Pas»**
sur mon site **lacuisinedekatryn.fr**
et sur **ma chaîne Youtube**