

PÂTE SUCRÉE

Juillet 2003 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (1 fond de tarte) :

- ★ 250 g de farine tamisée
- ★ 125 g de beurre
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 œuf
- ★ Une pincée de sel fin

Ustensiles : Saladier

Préparation : 5 mn

Repos : 2h00

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,20 €



Recette :

Mettre la farine dans une terrine, faire un puit, ajouter l'œuf entier, le sucre, le beurre ramolli, une cuillère à soupe d'eau et une pincée de sel fin. Mélanger à la main pour former un mélange homogène. Travailler jusqu'à obtenir une boule de pâte bien souple. Laisser reposer dans un endroit frais 2 heures recouvert d'un linge.

La pâte est alors prête à l'emploi.