

PATE SUCREE FACILE



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 2 heures

Temps de cuisson : 20 minutes

Difficulté : Moyenne

Ingrédients (1 tarte & 2 tartelettes):

- 250 g farine T55 (on peut utiliser de la farine ordinaire si on a pas de T55)
- 150 g beurre très mou
- 95 g sucre glace
- 35 g Poudre d'amandes
- 50 g d'œufs
- 1 g sel (1/3 cuillère à café)
- 1 gousse de vanille ou vanille en poudre ou extrait de vanille

CREMER LE BEURRE

Commencer par crémiser le beurre et le sucre glace tamisé. C'est à dire, mélanger les jusqu'à ce que le mélange soit souple, pas fondu, mais bien crémeux. Le beurre doit devenir mou et faire une pâte épaisse. Il doit se remuer beaucoup plus facilement. Ajoutez le sel, les grains de la gousse de vanille et la poudre d'amandes. Mélangez et raclez bien le fond du bol. Ce serait bête d'en perdre une miette !

AJOUTER LES AUTRES INGREDIENTS

Ajoutez l'œuf, et mélangez bien pour que le mélange soit homogène.

Ajoutez la farine tamisée puis mélangez brièvement sans chercher à pétrir ni à rassembler en boule. Il ne faut pas trop travailler la pâte pour que le rendu une fois cuit soit bien régulier et ne s'affaisse pas.

Arrêtez vous dès que la farine est incorporée.

FRAISER LA PATE

Fraisez la pâte sur le plan de travail avec la paume de la main en 2/3 vas et viens pour amalgamer le tout. En bref, écrasez la pâte sur le plan de travail quelques fois pour bien mélanger.

⚠ Attention, à ne toujours pas trop travaillez la pâte. Il ne faut pas qu'elle devienne élastique. C'est ce qui fait que les bords s'affaisseront à la cuisson.

REPOS

Faites une boule, filmez là et laissez là au frais pendant 1h30.

FONÇAGE

Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez là sur une épaisseur de 3 mm pour le fond de tarte et les bords. Essayer de la fariner le moins possible, même si c'est tentant !

Découpez vos cercles, et faites des bandes pour les bords de la tarte. Retravaillez les chutes puis étalez de nouveau pour ne pas gaspiller.

Beurrez vos cercles et posez sur la plaque perforée avec du papier sulfurisé. Positionner les bandes contre les parois du cercle en appuyant légèrement pour les faire adhérer. Humidifiez les jointures pour bien coller les bandes entre elles.

Coupez à ras l'excédant de pâte sur les bords pour que le finish soit bien net.

REPOS

Laissez encore reposer au congélateur pendant 30min avant d'enfourner. Ça évite que les bords ne bougent à la cuisson, on en revient toujours au même point !

CUISSON

Préchauffez le four à 150° en chaleur tournante.

Enfournez 15 à 20 min si vous allez l'imperméabiliser en lui passant une dorure sinon cuire 30 min à peu près, jusqu'à avoir un fond de tarte bien doré.

MIAM MIAM !

Vous n'avez plus qu'à réaliser votre meilleure tarte !