

Pâte sablée



Pour un moule de 27 de diamètre

Préparation : 10 minutes

- 250 g de farine
- 125 g de beurre tempéré
- 1 oeuf
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c à soupe de sucre vanillé maison
- 1/4 de c à café de sel

Cassez l'oeuf dans un saladier, ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel. Mélangez au fouet.

Ajoutez la farine tamisée. Mélangez de nouveau avec une cuillère en bois cette fois jusqu'à obtenir un mélange grumeleux.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et amalgamez la pâte avec les mains rapidement pour obtenir une pâte lisse.

Façonnez en boule et filmez.

Laissez reposer votre pâte au réfrigérateur 1 heure minimum.