

PÂTE SABLÉE

Préparation: 25 minutes, Cuisson: 20 minutes environ

Ingrédients:

Pour une tarte de 26 centimètres de diamètre ou 30 à 40 biscuits de 8 cm de diamètre :

1 œuf entier

1/4 cuillerée à café de sel

125 g de sucre en poudre

125 g de beurre

250 g de farine tamisée + farine ordinaire.

1. Cassez l'œuf dans un saladier. Ajoutez le sel et le sucre. Battez le mélange au fouet.

2. Travaillez vivement au fouet pour obtenir un mélange mousseux jaune pâle.

3. Versez la farine incorporez le parfum et mélangez. Effritez la pâte entre vos doigts.

4. Versez ce stable sur un plan de travail fariné et incorporez-y le beurre en pétrissant la pâte.

5. Abaissez la pâte et foncez-en un moule faites cuire au four (th.5) 150° 20 minutes.