

PÂTE SABLÉE (01 & 02)

Cette recette de pâte sablée contient une grande quantité de beurre, ce qui en fait la pâte idéale pour des biscuits. Elle doit être « travaillée » durant la préparation. Variez la recette de base en ajoutant un zeste de citron, des graines de vanille, des cacahuètes ou même des herbes finement hachées, comme du romarin ou du thym.

**Pour environ 350 g
(une grande tarte ou 6 tartelettes)
Préparation : 10 minutes
Réfrigération : 2 heures**



**100 g de beurre ramolli
75 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
1/2 c. à café d'essence de vanille
150 g de farine**

Mélangez le beurre et le sucre glace dans le bol du robot à l'aide du batteur plat (vitesse 2) jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse et homogène. Ajoutez le jaune d'œuf et la vanille et mélangez pendant 10 secondes. Tamisez la farine et mélangez à la vitesse 1. Déposez la pâte sur une surface farinée et formez une boule. Enveloppez la pâte de film alimentaire et placez-la au moins 2 heures au réfrigérateur.