

Pâte sablée

Un basic pour des recettes sucrées ou salées

Ingrédients:

- 250 g Farine
- 125 g Beurre ramoli
- 125 g Sucre
- 1 Pincée de sel
- 1 Sachet sucre vanillé
- 1 Œuf

Ustensiles:

- Saladier

Préparation:

- Dans un saladier, mettre la farine, le beurre et le sel
- Sabler du bout des doigts jusqu'à style crumble
- Disposer en fontaine et verser au centre le sucre, le sucre vanillé et l'œuf
- Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une boule
- Mettre sur le plan de travail, fariner les doigts et fraiser la pâte avec la paume de la main
- Remettre en boule, filmer et mettre au frigo au moins une 1/2 heure
- Sortir avant de l'utiliser si trop dure