



Pâte sucrée

Préparation

10 minutes

Cuisson

180°C - 20 minutes

Résultat

1 tarte 28cm Ø + 3
tartelettes

Informations nutritionnelles

Energie	459,6 Kcal
Gucides	43,4 g
dont Sucres	13,1 g
Lipides	28,1 g
dont AGS	18,1 g

Les Ingrédients

250g de farine
50g d'œuf
175g de beurre mou
65g de sucre glace
1 pincée de sel
Vanille en poudre

Mélanger tous les ingrédients dans un bol et pétrir la pâte. Étaler la entre deux feuilles de papier sulfurisé et mettre plusieurs minutes au congélateur. Travailler la pâte la rendue plus molle, et afin de faciliter le retrait de la feuille de papier cuisson je vous conseille de la mettre au froid avant.

Mouler votre moule à tarte.

Déposer du papier cuisson et des billes de céramique (ou haricots secs, ou autres) et mettre à cuire 10min.

A la sortie du four, retirer les billes et avec un pinceau étaler du blanc d'œuf pour étanchéiser la pâte uniquement si vous aller y mettre un appareil liquide ou des fruits par exemple. Mettre à cuire une nouvelle fois 10 min. Mettre plus longtemps si votre préparation pour tarte ne nécessite pas de cuisson.