

Pâte sablée

Pour 450g de pâte

250 grammes de farine

125 grammes de beurre

40 ml d'eau

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

50 grammes de sucre (si vous réalisez une pâte sucrée)

Mélanger le jaune d'œuf, l'eau, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dilués.

Versez la farine dans un saladier et mélangez-la avec le beurre mou à la main pour obtenir une pâte sableuse. Versez le mélange liquide par dessus et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Filmez-la et laissez la reposer au moins 30 minutes avant de vous en servir.