

Pâte sucrée

Pour 450g de pâte (1 grande tarte)

120g de beurre mou

80g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

25g de poudre d'amande

1 pincée de sel fin

1oeuf

200g de farine

Mélangez le beurre mou et le sucre glace.

Ajoutez le sucre vanillé, la poudre d'amande et le sel. Quand le mélange est homogène incorporez l'œuf puis la farine une fois que le mélange est redevenu homogène.

Mélangez sans trop travailler la pâte, filmez-la et laissez-là reposez 2 heures au frigo.

Préchauffez le four à 180°C.

Une fois la pâte sortie du frigo étalez-la sur un plan de travail fariné, attention dès qu'elle se réchauffe elle a tendance à coller, il faut aller assez vite et surtout bien fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie, à part ça elle est facile à travailler.

Déposez la pâte dans un moule à tarte et faites la cuire à 180°C pendant 15 minutes.