

PATE SABLEE A LA POUDRE D'AMANDE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de **La dînette de Cathy** sur YouTube

Ingrédients :

- 120 g de beurre
- 250 g de farine
- 30 g de poudre d'amande
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- sel
- 70 g de sucre fin

Préparation :

- mettre dans le bol, le beurre coupé en dés, la farine, la poudre d'amande
- puis mixer 30 secondes en sens inverse à vitesse 5
- ajouter l'œuf entier, le sucre vanillé, le sucre fin, une pincée de sel
- puis mixer 30 secondes en sens inverse à vitesse 5
- on jette un coup d'œil avant de pétrir 1 minute épi (pétrin)
- après 1 minute de pétrissage la pâte est prête
- poser du film alimentaire sur le plan de travail et déposer la pâte
- rassembler les morceaux de pâte et former une boule
- l'envelopper avec du film alimentaire
- placer la pâte au réfrigérateur pendant une heure minimum si vous devez l'utiliser le jour même

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>