

Pâte sablée aux noisettes

Ingrédients (pour 2 tartes de 28 cm de diamètre) :

- 250 g de farine,
- 175 g de beurre ramolli (salé de préférence),
- 60 g de sucre semoule,
- 1 œuf,
- 60 g de poudre de noisettes.

Préparation : 5 min. Repos : 1 nuit. Cuisson à blanc : 15 min.

Dans une grande jatte, mélanger rapidement tous les ingrédients. Travailler un minimum pour éviter que la pâte ne durcisse. Laisser reposer au réfrigérateur, 24 heures si possible.

Remarques : La préparation de cette pâte sablée peut aussi se faire dans le bol du mixeur, de préférence la veille de son utilisation. Cette recette est aussi utilisable pour préparer des sablés à l'emporte-pièce.