

Pâte sablée aux spéculoos

Ingrédients (pour 2 tartes de 26-28 cm de diamètre) :

- 250 g de farine,
- 175 g de beurre ramolli,
- 60 g de sucre semoule,
- 1 œuf,
- 60 g d'amandes en poudre,
- 4 spéculoos.

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

Émietter les spéculoos. 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.

Variante : Lorsque j'utilise cette pâte pour certaines tartes qui s'y prêtent, comme la tarte d'automne aux pétales de pommes confits et à l'orange, je lui donne du caractère en remplaçant la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes. J'ajoute parfois aussi des écorces d'orange confites hachées finement.