

Pâte sablée minute légère

Ingrédients (pour 1 tarte de 28 cm de diamètre) :

- 60 g de sucre roux,
- 150 g de farine,
- 60 g de beurre (salé) ramolli mais pas fondu,
- 1 c. à s. de lait,
- 50 g d'amandes en poudre,
- 1 jaune d'œuf.

Préparation : 5 min. Cuisson : 25 min.

Dans un robot, mixer la farine, le sucre et le beurre. Après avoir bien mélangé, ajouter le lait et le jaune d'œuf. La pâte doit ressembler à du sable et ne doit pas former de boule.

Verser ce mélange sableux dans le moule à tarte préalablement beurré et fariné. Ne pas tasser : avec une fourchette, étaler délicatement la pâte sablée en formant de petits bords, pour éviter que le jus des fruits ne déborde.

Remarques : Pour certaines recettes, il faut que la pâte se tienne un peu mieux. C'est le cas de la tarte damier aux boudins et aux pommes. Il vaut mieux alors pétrir un peu plus longtemps la pâte, former une boule et l'étaler au rouleau. Par ailleurs, pour cette tarte salée, je mets deux fois moins de sucre.