

Pâte sablée, selon Lenôtre

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,
- ½ sachet de sucre vanillé,
- 60 g de poudre d'amandes.

Préparation : 5 min. Repos : 1 heure à 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. Entre-autres variantes, on peut la parfumer légèrement avec quelques gouttes d'arôme amande amère, un zeste de citron, de la [poudre de noisettes](#) ou des [spéculoos](#). Pour le sucre, j'utilise pour toutes mes pâtisseries du sucre de canne, dans lequel je conserve mes gousses de vanille – je ne rajoute donc pas de sucre vanillé.