Pâte à tarte sucrée

Recette de Flore

Réalisation : une quinzaine de minutes

Astuce : vous pouvez préparer plusieurs fonds de tarte à l'avance et les rouler entre deux feuilles de cuisson réutilisables avant les congeler, pour en avoir toujours sous la main !

Garnir les fond de tartes de fruits de saison, d'un appareil au chocolat...

Ingrédients

Pour 2 fonds de tarte ou 15-20 tartelettes

- 100 g de beurre froid
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 125 g de sucre glace
- 1 oeuf

Où trouver...

... du sucre glace ?

Au *Bocal Local*

... du beurre à la coupe ?

Au *Bocal Local*, à *La Laiterie de Carouge*

... de la farine ?

Au *Bocal Local*, autre ?

Préparation

1. Couper le beurre en petits dés
2. Dans un saladier, mettre la farine, le sel le sucre glace et les dés de beurre
3. Avec les mains, réduire les morceaux de beurre jusqu'à obtenir une poudre assez fine - essayer de faire assez vite pour ne pas trop chauffer le beurre !
4. Battre l'oeuf et l'ajouter à la poudre
5. Mélanger pour obtenir une pâte homogène
6. Former une boule et laisser reposer quelques minutes au frigo
7. Diviser en deux partie égales et abaisser chacune des moitié à l'épaisseur souhaitée - découper des grands fonds de tarte ou de plus petits cercles à l'aide d'un emporte pièces pour des tartelettes