# Pâte sablée maison au Thermomix

Une pâte sablée friable et beurrée, prête en deux minutes dans le bol. Elle garnit toutes vos tartes sucrées sans effort.

| 8 personnes | 10 min préparation | 20 min cuisson | 30 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre froid en dés
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

## Préparation

1. Mettre la farine, le sucre glace, le sel et le beurre froid dans le bol.
2. Sabler la préparation jusqu'à obtenir une texture de sable grossier.
   **20 sec / vitesse 4**
3. Ajouter l'œuf et pétrir jusqu'à ce que la pâte se ramasse en boule.
   **30 sec / vitesse pétrin**
4. Former un disque, filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
5. Étaler la pâte, foncer un moule et piquer le fond à la fourchette.
6. Cuire à blanc 20 minutes à 180°C avec des légumes secs sur le fond.

**Le conseil de Tiha**
Ne travaille pas trop la pâte, sinon elle devient élastique et rétrécit à la cuisson.

**Conservation :** 3 jours au réfrigérateur en disque filmé, ou 2 mois au congélateur.