Pâte sucrée à la poudre d'amande

Une pâte fine et parfumée à l'amande, qui se tient bien sous les garnitures fruitées. Elle fait de très beaux fonds de tartelettes.

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

Ingrédients

- 220 g de farine
- 40 g de poudre d'amande
- 110 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mettre le beurre, le sucre glace et le sel dans le bol.
2. Crémer le mélange.
   20 sec / vitesse 4
3. Ajouter l'œuf, la poudre d'amande et la farine.
4. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
   30 sec / vitesse pétrin
5. Filmer le disque de pâte et le laisser reposer 1 heure au frais.
6. Étaler, foncer les moules et cuire à blanc 15 à 20 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Étale la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, elle ne collera pas.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur ou 2 mois au congélateur.