




www.latelierdarnaud.fr
atelierdarnaud@free.fr
Tel : 09.70.90.60.94

 L'atelier d'Arnaud
cours cuisine

Pâte sucrée

Recette pour 34 tartellettes individuels

Pâte sucrée :

Farine de blé	: 250 g
Sucre glace	: 88 g
Poudre d'amande	: 30 g
Beurre doux	: 150 g
Œufs	: 1 pièce
Vanille liquide	: 4 g
Sel	: 2,5 g

Procédé :

Dans un récipient, mélanger le sucre glace avec le beurre ramolli, ajouter l'œuf, mélanger à l'aide d'une spatule puis la farine et la poudre d'amande. Il faut que la pâte soit homogène. Déposer sur une feuille de papier cuisson puis recouvrir la pâte d'une autre feuille de papier cuisson. Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur de 3 millimètres. Réserver au frais pendant 2h. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette puis foncer les moules à tartellettes.



Cuisson : 180°C, four ventilé pendant environ 10 min