

Pate sucrée

Ingrédients:

- 150g de sucre
- 300g de farine
- 150g de beurre
- 1 dl d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

Méthode:

- Mélanger les 300g de farine, la pincée de sel et les 150g de sucre, ajouter les 150g de beurre en parcelles (sablé) puis ajouter le dl d'eau avec l'œuf dans la farine puis mélanger. Ne pas trop travailler et réserver au frais avant d'abaisser la pâte.