

Ecrit par Corinne Lesens  
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

## Pâte Brisée sucrée par sablage

Temps de préparation: **15 min.**

Temps de repos: **30 min.**



1- Dans un saladier, mélanger et sabler:

- 200 g de farine
- 100 g de beurre à 82% doux **froid** en cubes
- **Sabler** à 2 mains en écrasant entre le pouce et l'index le beurre dans la farine

2- Ajouter:

- 30 g de sucre
- 1 g de sel
- 1 œuf
- 15 g d'eau froide
- Mélanger à la maryse ou à la spatule en écrasant
- Quand le mélange devient homogène, transférer sur le plan de travail fariné
- Ecraser avec la paume de la main 2 fois, afin d'écraser les grains de beurre
- Mettre en boule, écraser légèrement avec la paume de la main, filmer.
- **Mettre à +4°C, pendant au moins 30 min.**



### Le tour de main:

- Le beurre utilisé doit être froid pour avoir un beau sablage.
- La pâte ne doit pas être trop travaillée.



Ecrit par Corinne Lesens  
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

## Pâte Brisée sucrée par sablage

Temps de préparation: **10 min.**

Temps de repos: **15 min.**



- Etaler la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné (s'il y a trop de farine, la pâte s'assèche)
- Beurrer les moules à tartelette pour faciliter le démoulage après la cuisson
- Découper des disques de pâte et les foncer dans les moules à tartelettes
- Piquer à la fourchette
- **Mettre à +4°C., pendant au moins 15 min.**

### Le tour de main:

- Afin d'avoir de jolis bords de tartelette, qui ne s'affaissent pas à la cuisson, les tartelettes doivent être mises à +4°C, après le fonçage.
- Si vous faites une grande tarte, vous pouvez décorer les bords en « chiquetant » avec une pince à chiqueter.

