

## *Pâte Sablée*

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- FARINE	250g
- SUCRE SEMOULE	125g
- OEUF(S)	1
- BEURRE SALÉ	100g

### Recette:

- Fouettez l'œuf avec le sucre.
- Dans un plat creux, versez la farine en forme de puits et versez le mélange œuf-sucre au milieu.
- Incorporez également le beurre mou (à température ambiante).
- Malaxez bien tous les ingrédients.
- Etalez cette pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé pour éviter qu'elle ne colle.