

## *Ma pâte sablée aux amandes*



J'ai testé plusieurs recettes de pâte sablée pour faire mes tartes sucrées et celle-ci est celle qui me convient le mieux. Je la trouve parfaite! Réalisée avec du sucre glace et de la poudre d'amande, cette pâte à une texture et un goût que je recommande à tous ;)

### *Ingrédients*

150g de beurre mou (pas fondu)  
50g de sucre glace  
50g de sucre en poudre  
50g de poudre d'amande  
1 œuf  
250g de farine

### **Préparation**

Sortez votre beurre du réfrigérateur au moins 2h avant la préparation.

*Si vous n'avez ce temps, j'ai une astuce #LGDK qui est très efficace: Pour utiliser du beurre froid (qui doit être mou) dans les recettes, râpez-le avec une râpe à fromage. Le mesurer au besoin, puis l'ajouter tel quel dans la recette.*

Mélangez le beurre, les sucres et la poudre d'amande.

Ajoutez ensuite l'œuf et finissez par la farine.

Formez une boule et réservez au moins 1h avant utilisation.

Cette pâte est utilisable pour toutes vos tartes et tartelettes sucrées.



**Karelle Vignon**  
**De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!**

[www.lesgourmandisesdekarelle.com](http://www.lesgourmandisesdekarelle.com)

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>