

# Le secret d'une pâte brisée sucrée croustillante et fondante

---

## Ingrédients nécessaires

- 250g de farine
- 125g de beurre froid coupé en petits dés
- 50g de sucre glace (pour une texture plus fine)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

## La technique du sablage

- Mélangez la farine et le beurre froid du bout des doigts.
- Continuez jusqu'à obtenir une texture ressemblant à du sable fin.
- Incorporez ensuite le sucre glace et l'œuf sans trop travailler la pâte.

## Étapes de préparation

- Utilisez la technique du 'fraisage' : écrasez la pâte avec la paume de la main sur le plan de travail pour homogénéiser sans pétrir.
- Filmez la pâte au contact pour éviter le dessèchement et la formation d'une croûte.
- Laissez reposer au réfrigérateur entre 30 minutes et 1 heure pour détendre le gluten.
- Piquez le fond de tarte avec une fourchette avant la cuisson pour éviter les gonflements irréguliers.
- Enfourez à une température comprise entre 180°C et 200°C selon votre garniture.

## Conseils de chef pour réussir

- Gardez le beurre bien froid pour garantir une texture sablée.
- Travaillez la pâte le moins possible après l'ajout de la farine pour éviter qu'elle ne devienne élastique ou dure.
- Le repos au frais est indispensable pour faciliter l'étalage et obtenir une tenue parfaite à la cuisson.