

PATE SUCREE AMANDE

140 g de beurre ramolli (*de préférence, beurre « Charentes-Poitou »*)

25 g de glucose (peut être ramolli en le passant 10s au micro-onde)

Remplacer une partie du sucre par du glucose donne plus de souplesse à la pâte sucrée, ce qui évite de la déchirer quand on l'étale. De plus la pâte est moins sucrée, friable et résiste mieux à l'humidification. Enfin, pour une cuisson de la pâte « à blanc » (sans garniture), il n'est pas nécessaire de mettre un papier cuisson avec des poids dessus.

90 g de sucre glace tamisé

40 g de poudre de noisettes (ou d'amandes) tamisée

2 g sel fin ou fleur de sel (donne une meilleure saveur)

18 g de jaune d'œuf (le jaune d'un œuf moyen)

38 g d'œuf battu (un peu moins d'un œuf)

Une petite cuillère à café de vanille liquide

250 g de farine (T55) tamisée

2 g de levure chimique (*facultatif, permet d'alléger la pâte, de la rendre plus friable et moins cassante*)

Peser le sirop de glucose dans le beurre, puis mélanger à la spatule

Ajouter le sucre glace, la fleur de sel, la poudre de noisettes (ou d'amandes), et mélanger

Ajouter l'œuf battu, le jaune d'œuf, la levure chimique et la vanille, et mélanger

Quand le mélange est homogène, incorporer la farine

Séparer en deux morceaux (éventuellement, selon utilisation prévue), et aplatir. Filmer et laisser reposer au froid (frigo) pendant une heure environ

Ressortir la pâte (elle doit être ferme), la travailler très légèrement, et l'abaisser en un cercle d'environ 2 mm d'épaisseur, et environ 4 cm de diamètre de plus que le diamètre du cercle

Piquer (avec une fourchette) la pâte, puis la retourner, avant de « foncer le cercle » (beurrer préalablement le cercle à tarte)

Découper le bord du cercle avec un petit couteau

Laisser reposer à nouveau au froid pendant une heure

Cuire : soit four ventilé à 160 °C, soit four à sole à 180 °C. Durée de cuisson : environ 20 mn (*au ¾ de la cuisson, soit après environ 15 mn, sortir les tartes du four et dorer l'intérieur à l'œuf pour imperméabiliser la pâte, puis remettre au four*).

En fin de cuisson, laisser refroidir sur grille, puis décercler

Egaliser les bords (sur l'envers d'un tamis ou à l'aide d'un couteau épluche-légumes)