

Recette de pâte sablée

Ingrédients :

250 g de farine

125 g de beurre mou

1 œuf

un peu d'eau

1 pincée de sel

1 cuillère à café de levure chimique

Mettre dans un récipient, la farine en faisant un puits.

Y ajouter le sel et la levure, mélangez puis ajoutez le beurre mou, l'œuf et enfin un peu d'eau. Malaxez le tout afin d'obtenir une boule de pâte.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur durant un quart d'heure.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Étalez de la farine sur la table et sur le rouleau à pâtisserie, puis étalez la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur.

Découpez au couteau, à l'emporte-pièces ou avec un verre les formes que vous souhaitez.

Disposez sur ces formes différentes épices ou graines, (paprika, piment, anis, cumin, curry, thym, curcuma, tapenade, pesto, sésame, pavot, fromages....). Vous pouvez aussi les intégrer directement à la pâte.

Posez ces formes sur une tôle beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.

Mettre au four durant 20 min.

