



Toque & Tablier



Pâte à tarte maison

**Pour une 1 tarte familiale (diamètre 24 cm)
fine ou 6 tartelettes de 10 cm.**

Préparation 15 minutes

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

Pour la salée

- 180 g de farine T45, 2 œufs, 1 cuillère à soupe d'eau, 1 pincée de sel

Pour la sucrée

- 180 g de farine T45, 2 œufs, 70 g de sucre glace, 22 g de poudre d'amande, 1 pincée de sel

Le crémier :

Pour la salée : 80 g de beurre

Pour la sucrée : 110 g de beurre

La marche à suivre

Coupez le beurre très froid en petits morceaux de sorte que ce soit plus facile à mélanger. Dans une grande jatte, incorporez la farine, le beurre coupé en petits morceaux et le sel. (Si vous faites la sucrée, ajoutez le sucre et la poudre d'amande.)



Mélangez à la main ou avec un batteur.



Une fois que le beurre soit bien incorporé à la farine, vous obtenez un sablé.



Battez l'œuf et l'eau dans un bol et versez dans la jatte. Continuez de mélanger.

Une fois que la pâte forme un « bloc homogène » (2 minutes après avoir ajouté l'œuf). Arrêtez de travailler la pâte, posez là sur une planche farinée et travaillez-là **avec la paume de la main** comme si vous vouliez la repousser sur le plan de travail (c'est ce que les cuisiniers nomme « fraiser » la pâte). L'idéal étant de la fraiser le moins possible (30 secondes 1 minute) car cela conduirait à la faire rétrécir à la cuisson et la rendre élastique.



Enroulez votre pâton dans un film étirable et laissez-la reposer au frais 1h idéalement (ou au moins 30 minutes). Si vous voulez congeler d'autres pâtons, c'est le moment !



Une fois le repos effectué, sortez votre pâte et mettez-là sur votre plan de travail fariné et abaissez-là d'un diamètre plus grand que votre moule (prenez bien en compte les bords !).



Si vous faites des tartelettes, découpez des cercles grâce à un emporte-pièce ou un récipient (bol, etc.) si vous n'en n'avez pas.

Chemisez votre moule (c'est-à-dire mettez du papier de cuisson), Disposez la pâte et passez le rouleau à pâtisserie sur votre moule pour que les bords de votre tarte soient bien tous droits. Piquez-là à la fourchette et **remettez le tout au congélateur 10 minutes** (ou 20 minutes au réfrigérateur). **C'est le secret numéro 1 : ceci permettra que les bords ne s'affaissent pas avec la chaleur !**

Allumez votre four à 180° et profitez de ce repos pour préparer la garniture.

Sortez votre tarte du réfrigérateur ou congélateur, ajoutez les billes de cuisson et mettez-la à cuire à blanc entre 20 et 30 minutes (retirez-là du four quand elle est dorée, elle ne doit pas brunir).



Une fois que la cuisson à blanc est faite, sortez votre tarte (n'arrêtez pas votre four), badigeonnez-là avec un œuf battu et remettez pour 3 minutes au four pour la « sécher ». Ceci permet de rendre la pâte bien imperméable. **C'est le secret numéro 2...**

Elle est prête, garnissez-là !

Au secours ! Votre pâte est trop collante ? Ajoutez un peu de farine et travaillez-la au fur et à mesure, cela rentrera dans l'ordre.

A l'inverse, votre pâte est trop sèche, impossible à étaler ? Rajoutez un peu d'eau, et travaillez-la au fur et à mesure, cela rentrera dans l'ordre aussi !