

Une idée de recette des élèves de 502 de l'atelier pâtisserie
« La pâte sablée »

L'une des recettes que nous avons réalisées avec nos collègues en SEGPA et Ulis est la pâte sablée.

On nous a donc distribué la recette. Souhaitez-vous aussi réaliser une délicieuse pâte sablée pour réaliser des biscuits ou pour faire un crumble ?

Voici la recette.

Les ingrédients sont les suivants :

- 125 grammes de farine
- 65 grammes de beurre ou de margarine
- 1 grosse pincée de sel
- 65 grammes de sucre
- 1 jaune d'œuf



Comment réaliser la pâte :

Il faut couper le beurre en petits morceaux. Dans un saladier, vous mettez la farine et le sucre, puis vous ajoutez le beurre.

Ajoutez le jaune d'œuf, mélangez le tout avec vos doigts et formez une boule de pâte.

Couvrez le saladier et laissez-la reposer au réfrigérateur 20 à 30 minutes.

Farinez le plan de table et à l'aide du rouleau à pâtisserie, étalez la pâte.

À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des formes et placez-les sur une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé.

Faire cuire 1 à 15 minutes à 180°.

Nous avons aimé faire cette recette, d'ailleurs Jean-Léonard et Joséphine l'ont déjà refaite à la maison pour leur famille.