

PÂTE SABLÉE A LA VERGEOISE

Avec ces proportions vous pourrez garnir 6 moules à tartelettes de 11 cm de diamètre.

- 180 g de farine
- 1 pincée de levure
- 100 g de beurre
- 80 g de poudre d'amandes
- 80 g de vergeoise brune
- 1 oeuf
- Le zeste râpé d'un demi citron

A la main : Verser la farine dans un saladier, y ajouter la levure, la vergeoise, la poudre d'amandes, le zeste de citron râpé et le beurre mou divisé en dés... Amalgamer l'ensemble du bout des doigts puis ajouter l'oeuf, pétrir brièvement puis former une boule.

Au robot : mettre tous les ingrédients sauf l'oeuf puis mélanger. J'ai d'abord pris le batteur K (préconisé dans la notice du robot) qui ne m'a pas donné un effet satisfaisant. J'ai ajouté l'oeuf et j'ai continué avec le crochet qui était nettement plus efficace. Il ne faut pas pétrir très longtemps, 30 secondes suffiront...

Dans les deux cas, mettre la boule de pâte dans un papier film puis mettre 1 heure au frigo...