



Crédit photo : J. Halpern - C. Cauvin

# PÂTE SUCRÉE

*La Fiche Recette*

## PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

- Nettoyer le plan de travail
- Placer le beurre à température ambiante

## MATÉRIEL

- 1 corne
- 1 cul de poule
- Film alimentaire
- Papier cuisson
- Cercle à foncer de 22 cm de diamètre

PRÉPARATION : **10 MINUTES**

CUISSON : **15 À 20 MINUTES**

## INGRÉDIENTS

- Farine T55 : **150 g**
- Beurre pommade : **75 g**
- Sucre glace : **60 g**
- Œufs entiers : **30 g**
- Sel : **3 g**



Crédit photo : J. Halpern - C. Cauvin

# PÂTE SUCRÉE

## PROTOCOLE

### MÉTHODE PAR CRÉMAGE : PÂTE PLUS COMPACTE, MOINS FRIABLE (À PRIVILÉGIER LE JOUR DE L'EXAMEN).

- Sur le marbre, découpez le beurre en petits morceaux ; ajoutez le sucre,
- Mélangez le beurre pommade et le sucre avec le bout des doigts grossièrement,
- Ajoutez la farine. Mélangez grossièrement à la corne jusqu'à pouvoir créer un puits pour ajouter les œufs,
- Mélangez à la corne, et frisez avec la paume de la main, jusqu'à réaliser un mélange homogène.

### MÉTHODE PAR SABLAGE : PÂTE PLUS CROUSTILLANTE, PLUS FRAGILE À MANIPULER.

- Sur le marbre, découpez le beurre en petits morceaux ; ajoutez la farine,
- Sablez en frottant vos mains l'une contre l'autre en soulevant la préparation jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux,
- Faites un puits dans le sable, et versez-y le sel, les œufs et le sucre.
- Mélangez à l'aide de la corne dans un premier temps pour ne pas casser le puits, et quand le tout devient visqueux et ne risque plus de couler, mélangez le tout,
- Frisez avec la paume de la main, jusqu'à réaliser un mélange homogène.



## NOTA BENE

Pour les **tartes citron** et **chocolat** (cuite à blanc)

Cette quantité de pâte vous permettra de foncer un cercle de **22 cm de diamètre**.

# PÂTE SUCRÉE PROTOCOLE (SUITE)

- Faire un disque plat plutôt qu'une boule pour que la pâte refroidisse plus rapidement et disposez-la dans un film à pâte ou film alimentaire, et réservez-la au frigo,
- Pendant ce temps, graissez votre cercle à l'aide d'un petit bout de beurre, la couche doit être très fine,
- Une fois refroidie, abaissez la pâte d'un diamètre de 2cm de plus par rapport à la taille de votre cercle,
- Foncez votre abaisse dans le cercle,
- Mettez au frais à 4°C pendant 2H avant utilisation.

## **CUIRE À BLANC :**

- Découpez une longue bande de film alimentaire : 30 cm environ, et déposez-la sur la tarte,
- Mettez une quantité suffisante de riz pour recouvrir les côtés afin d'éviter qu'ils ne s'affaissent en cuisson,
- Attention à ne pas appuyer, mais simplement déplacer le riz sinon ce dernier risque de laisser des marques ou percer les bords de la pâte,
- Refermez grossièrement le film sur le riz pour former un « sac » tout en faisant attention à ce que le riz ne bouge pas.
- Une fois au four, le film va se rétracter,
- Cuisez à 180°C, 10 minutes, sortez la pâte du four, retirez le « sac » de riz avec le bout des doigts (le film n'est pas chaud),
- Cuisez 5 minutes supplémentaires minimum.
- Récupérez le riz pour une prochaine fois en le sortant du film alimentaire une fois qu'il a refroidi.

## ASTUCES

- En dernier recours, utiliser les chutes de pâte pour régulariser les bords en formant des petits boudins et avoir moins de perte.
- Si vous avez une farine avec trop de force, remplacer 10% du poids de la farine par de la poudre d'amande.