Pâte sablée

Ingrédients pour 6 personnes :

230 g	Farine
110 g	Beurre
50 g	Sucre
1	Œuf
1 pincée	sel

Préparation

Mettez la farine, le sucre, le sel et le beurre ramolli (pas liquide) dans le bol du robot.

Malaxez l'ensemble

Lorsque le tout est bien mélangé, ajoutez l'œuf entier

Laissez le robot tourner quelques instants. On doit obtenir une boule qui ne colle pas. (Si l'œuf est gros, il faut ajouter un peu de farine).

Étalez la pâte sur une planche en n'oubliant pas de saupoudrer de farine pour éviter qu'elle colle à la planche. Étalez avec un rouleau.