

## Pâte sablée pour cuisson à blanc

La Fournaise aux fourneaux  
fournaisefour.canalblog.com

Voici une recette de pâte sablée qui s'étale assez bien. Je l'utilise pour ma tarte au citron par exemple qui nécessite qu'une cuisson à blanc.  
Elle est idéale aussi pour une tarte aux fruits.

**Ingrédients** (pour une tarte de 28cm de diamètre) :

- \* 250g de farine
- \* 50 g de sucre en poudre
- \* 50g de sucre glace
- \* 150g de beurre ramolli
- \* 1 œuf
- \* 1 pincée de sel



**Préparation :**

Couper le beurre en dés pour le laisser ramollir.

Dans un saladier, battre l'œuf, les sucres et le sel.

Ajouter ensuite la farine en une seule fois. Mélanger du bout des doigts. La pâte va faire comme du sable (crumble ou des petits morceaux).

Ajouter enfin le beurre mou et mélanger rapidement encore à la main.

La pâte va être souple et très douce mais elle est collante.

Ajouter un petit peu de farine pour qu'une boule se forme.

Faire une petite boule aplatie et l'envelopper dans du papier film.

Laisser reposer au moins 1h.

Préchauffer le four à 180°C.

Sortir la pâte puis l'étaler sur du papier sulfurisé.

La mettre dans le moule à tarte (d'un diamètre de 28cm).

Piquer le fond avec une fourchette et déposer une chaîne de cuisson en spirale dessus directement pour éviter que la pâte ne gonfle pendant la cuisson.

Enfourner la tarte pendant 15 minutes.

Au bout de ce temps, ôter la chaîne de cuisson puis cuire encore 10 minutes minimum.

Il faut absolument que la pâte soit dorée (y compris au centre de la tarte).

Quand c'est bien doré, laisser refroidir (si besoin au frigo).

Quand la pâte est refroidie, la démouler et la placer dans le plat de service.

Il suffit alors de garnir avec la préparation pour tarte au citron ou avec une crème pâtissière et des fruits.

Déguster tel que.

**Astuces :**

Quand je la pétris, je n'utilise qu'une seule main comme cela l'autre reste propre et me sert pour la farine...

Avant de l'étaler, je trace le contour du moule au crayon de papier sur le papier sulfurisé. J'étale ensuite la pâte de l'autre côté et je vois par transparence le trait tracé. Attention à bien ajouter 2 ou 3 cm à ce cercle pour la hauteur des bords du moule !

Il faut l'étaler de façon assez épaisse et cela ne sera pas du tout sec ou dur une fois cuit.

Je farine légèrement plusieurs fois le rouleau car sinon cela colle.

Si certains rebords sont trop hauts, couper ceux-ci et les placer dans les trous ou tasser-les simplement.

Pour faire tenir la chaîne dans le fond, appuyer légèrement dessus à certains endroits pour qu'elle reste en place en spirale. Si vous n'avez pas de chaîne spéciale, recouvrez le fond de la pâte crue de papier sulfurisé et de 500g de haricots secs.