

# Pâte sablée aux amandes

## Ingrédients :

- 490g de farine
- 285g de beurre doux
- 150g de sucre glace
- 100g d'amandes concassées
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 gros œufs

## Préparation :

Une demi-heure avant de commencer, sortir le beurre et les œufs pour pouvoir les travailler à température ambiante.

Verser la farine dans un saladier et ajouter le beurre coupé en petits cubes. Sabler du bout des doigts. Ajouter ensuite le sucre glace, les amandes concassées, le sel et l'extrait de vanille. Sabler à nouveau.

Battre les œufs séparément et les ajouter au mélange. Ne pas trop travailler la pâte pour qu'elle garde sa texture sablée.

Diviser la pâte en 4 boules de pâte et la placer quelques heures au réfrigérateur pour une utilisation immédiate, au congélateur sinon.

Au sortir du réfrigérateur, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 2mm. Attention, les amandes concassées la rendent fragile.

Préchauffer le four à 180°.

Placer la pâte dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette. Recouvrir de papier sulfurisé et recouvrir de légumes secs. Enfourner 15 minutes environ.

Pour les boules de pâte congelées, il suffit de les sortir du congélateur quelques heures avant de les utiliser (en les laissant une nuit au réfrigérateur par exemple).

