

# LA PÂTE SABLÉE AVEC CRÈME D AMANDES DE M.O.F

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pate-sablee-creme-amandes/>

Un fond de tarte sablée cuit avec une crème d'amandes. Une base de la grande pâtisserie Française

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Fond De Tarte, Fond De Tarte Sucrée Double, Fond De Tarte Sucrée,

## Ingrédients

### **Pour 2 tartes de 20 cm de diamètre ou 1 tarte de 28 cm de diamètre**

\*La pâte

400 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'amandes

90 grammes de Beurre

90 grammes de Sucre Glace

90 grammes de Poudre d'amandes

65 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs

10 grammes de Rhum 1 Centilitre/10 Millilitres

13 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

34 grammes de Crème Liquide Entière 3,09 Centilitres/30,91 Millilitres

### **Pour 1 tarte de 27 cm de diamètre**

\*La pâte

364,5 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'amandes

82 grammes de Beurre

82 grammes de Sucre Glace

82 grammes de Poudre d'amandes

59,2 grammes d'Oeufs ou 1,1 Oeufs

9,1 grammes de Rhum 0,91 Centilitre/9,1 Millilitres

11,8 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

30,9 grammes de Crème Liquide Entière 2,81 Centilitres/28,09 Millilitres

### **Pour 1 tarte de 25 cm de diamètre**

\*La pâte

## LA PÂTE SABLÉE AVEC CRÈME D AMANDES DE M.O.F

312,5 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'amandes

70,3 grammes de Beurre

70,3 grammes de Sucre Glace

70,3 grammes de Poudre d'amandes

50,7 grammes d'Oeufs ou 1 Oeuf

7,8 grammes de Rhum 0,78 Centilitre/7,8 Millilitres

10,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

26,5 grammes de Crème Liquide Entière 2,41 Centilitres/24,09 Millilitres

### **Pour 1 tarte de 24 cm de diamètre**

\*La pâte

288 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'amandes

64,8 grammes de Beurre

64,8 grammes de Sucre Glace

64,8 grammes de Poudre d'amandes

46,8 grammes d'Oeufs ou 0,9 Oeuf

7,2 grammes de Rhum 0,72 Centilitre/7,2 Millilitres

9,3 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

24,4 grammes de Crème Liquide Entière 2,22 Centilitres/22,18 Millilitres

### **Pour 2 tartes de 24 cm de diamètre**

\*La pâte

576 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'amandes

129,6 grammes de Beurre

129,6 grammes de Sucre Glace

129,6 grammes de Poudre d'amandes

93,6 grammes d'Oeufs ou 1,8 Oeufs

14,4 grammes de Rhum 1,44 Centilitre/14,4 Millilitres

18,7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

48,9 grammes de Crème Liquide Entière 4,45 Centilitres/44,45 Millilitres

### **Pour 1 tarte de 20 cm de diamètre**

\*La pâte

200 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'amandes

45 grammes de Beurre

45 grammes de Sucre Glace

45 grammes de Poudre d'amandes

32,5 grammes d'Oeufs ou 0,6 Oeuf

5 grammes de Rhum 0,5 Centilitre/5 Millilitres

## LA PÂTE SABLÉE AVEC CRÈME D AMANDES DE M.O.F

6,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

17 grammes de Crème Liquide Entière 1,55 Centilitre/15,45 Millilitres

### **Pour 1 tarte de 18 cm de diamètre**

\*La pâte

162 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'amandes

36,4 grammes de Beurre

36,4 grammes de Sucre Glace

36,4 grammes de Poudre d'amandes

26,3 grammes d'Oeufs ou 0,5 Oeuf

4 grammes de Rhum 0,4 Centilitre/4 Millilitres

5,2 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

13,7 grammes de Crème Liquide Entière 1,25 Centilitre/12,45 Millilitres

### **Pour 1 tarte de 16 cm de diamètre**

\*La pâte

128 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'amandes

28,8 grammes de Beurre

28,8 grammes de Sucre Glace

28,8 grammes de Poudre d'amandes

20,8 grammes d'Oeufs ou 0,4 Oeuf

3,2 grammes de Rhum 0,32 Centilitre/3,2 Millilitres

4,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

10,8 grammes de Crème Liquide Entière 0,98 Centilitre/9,82 Millilitres

## **Instructions**

### **Le fond de tarte sablée**

1. Réaliser la Pâte Sablée (400 g) : La recette est ICI
2. Faire reposer pendant minimum 2 heures au frais (filmé au contact avec un film alimentaire étirable) afin que la pâte repose et développe une bonne texture avant d'être abaissée
3. On doit alors abaisser la Pâte Sablée (400 g) sur une épaisseur d'environ 0,3 cm ou 3 mm
4. Plier la Pâte Sablée en 4
5. Positionner sur le moule
6. Déplier, et passer un doigt sur les bords afin d'avoir un angle droit
7. Ebarber la pâte au bord, avec un couteau
8. Placer au frais pendant minimum 2 heures

### **Le tapis**

## LA PÂTE SABLÉE AVEC CRÈME D AMANDES DE M.O.F

9. Je vous recommande d'utiliser un tapis silicone perforé : ces petits trous permettent à la tarte de mieux cuire, et évite également à la pâte de trop gonfler

10. Pour acheter en ligne, c'est ICI

### La Crème d'Amandes

11. Découper et laisser le Beurre (90 g) ramollir pendant 30 minutes à température ambiante

12. Mélanger le Beurre (90 g) et le Sucre Glace (90 g) : On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')

13. Ajouter la Poudre d'amandes (90 g) et mélanger

14. Ajouter les Oeufs (65 g ou 1,3 Oeufs) et mélanger

15. Ajouter le Rhum (10 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres) et mélanger

16. Ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (13 g) et mélanger

17. Ajouter la Crème Liquide Entière (34 g ou 3,09 Centilitres/30,91 Millilitres) et mélanger

18. Surtout pas de fouet car on ne veut pas monter la crème !

19. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable pendant 2 heures : La crème d'amandes va changer de texture

### 1ère Cuisson

20. On va procéder à une première cuisson à blanc, c'est à dire avec la pâte seule

21. Il faut avoir laissé la pâte foncée dans le cercle à pâtisserie, au frais, suffisamment longtemps (quelques heures) afin que la pâte ne "fonde pas" en cuisant

22. Le but de la 1ère cuisson est de précuire et de "sécher" une fine couche de la pâte, ce qui va éviter à la crème d'amande de détremper

23. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 5 minutes

24. Après 5 minutes, sortir du four et laisser refroidir à température ambiante pendant 10 minutes

25. Sortir la crème d'amandes du frais

26. Déposer la crème d'amandes : Vous pouvez placer la crème dans une poche à douille et dresser en spirale

27. En fait, dresser avec une poche à douille c'est très bien pour craner, mais en fait vous pouvez tout simplement verser la crème et étaler à l'aide d'une spatule coudée

### 2ème Cuisson

28. On passe à la deuxième cuisson : Cuire à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 10/15 minutes

### Refroidissement

29. Sortir du four

30. Refroidir à température ambiante pendant 30 minutes

### Au frais

31. Je vous recommande de refroidir au frais pendant 1 heure minimum, les étapes suivantes seront ainsi plus aisées

### Finition

32. Une fois bien refroidie, la tarte peut être "finie" : retirer le cercle à pâtisserie

33. Afin d'égaliser les bords, vous pouvez gratter les bords délicatement avec une petite passoire,

## **LA PÂTE SABLÉE AVEC CRÈME D AMANDES DE M.O.F**

ou une microplane (comme sur la photo)