

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

La Recette

<https://www.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

240 grammes de Pâte Sablée

240 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

*Crème d'amandes

125 grammes de Beurre

125 grammes de Sucre Glace

125 grammes de Poudre d'amandes

150 grammes d'Oeufs

150 grammes d'Oeufs ou 3 Oeufs

13 grammes de Rhum

13 grammes de Rhum 1,3 Centilitre/13 Millilitres

25 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

60 grammes de Crème Liquide Entière

60 grammes de Crème Liquide Entière 5,45 Centilitres/54,55 Millilitres

Pour 1 tarte de 27 cm de diamètre

*La pâte

218,7 grammes de Pâte Sablée

218,7 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

*Crème d'amandes

113,9 grammes de Beurre

113,9 grammes de Sucre Glace

113,9 grammes de Poudre d'amandes

136,6 grammes d'Oeufs

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

136,6 grammes d'Oeufs ou 2,7 Oeufs

11,8 grammes de Rhum

11,8 grammes de Rhum 1,18 Centilitre/11,8 Millilitres

22,7 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

54,6 grammes de Crème Liquide Entière

54,6 grammes de Crème Liquide Entière 4,96 Centilitres/49,64 Millilitres

Pour 1 tarte de 24 cm de diamètre

*La pâte

172,7 grammes de Pâte Sablée

172,7 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

108 grammes d'Oeufs

108 grammes d'Oeufs ou 2,1 Oeufs

9,3 grammes de Rhum

9,3 grammes de Rhum 0,93 Centilitre/9,3 Millilitres

18 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

43,1 grammes de Crème Liquide Entière

43,1 grammes de Crème Liquide Entière 3,92 Centilitres/39,18 Millilitres

Pour 1 tarte de 20 cm de diamètre

*La pâte

120 grammes de Pâte Sablée

120 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

*Crème d'amandes

62,5 grammes de Beurre

62,5 grammes de Sucre Glace

62,5 grammes de Poudre d'amandes

75 grammes d'Oeufs

75 grammes d'Oeufs ou 1,5 Oeufs

6,5 grammes de Rhum

6,5 grammes de Rhum 0,65 Centilitre/6,5 Millilitres

12,5 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

30 grammes de Crème Liquide Entière

30 grammes de Crème Liquide Entière 2,73 Centilitres/27,27 Millilitres

Pour 1 tarte de 18 cm de diamètre

*La pâte

97,2 grammes de Pâte Sablée

97,2 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

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

*Crème d'amandes

50,6 grammes de Beurre

50,6 grammes de Sucre Glace

50,6 grammes de Poudre d'amandes

60,7 grammes d'Oeufs

60,7 grammes d'Oeufs ou 1,2 Oeufs

5,2 grammes de Rhum

5,2 grammes de Rhum 0,52 Centilitre/5,2 Millilitres

10,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

24,3 grammes de Crème Liquide Entière

24,3 grammes de Crème Liquide Entière 2,21 Centilitres/22,09 Millilitres

Pour 1 tarte de 16 cm de diamètre

*La pâte

76,8 grammes de Pâte Sablée

76,8 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

*Crème d'amandes

40 grammes de Beurre

40 grammes de Sucre Glace

40 grammes de Poudre d'amandes

48 grammes d'Oeufs

48 grammes d'Oeufs ou 0,9 Oeuf

4,1 grammes de Rhum

4,1 grammes de Rhum 0,41 Centilitre/4,1 Millilitres

8 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

19,2 grammes de Crème Liquide Entière

19,2 grammes de Crème Liquide Entière 1,75 Centilitre/17,45 Millilitres

Instructions

Le fond de tarte sablée

1. Réaliser la Pâte Sablée (240 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 (240 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

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

La Crème d'Amandes

9. Découper et laisser le Beurre (125 g) ramollir pendant 30 minutes à température ambiante
10. Mélanger le Beurre (125 g) et le Sucre Glace (125 g) : On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
11. Ajouter la Poudre d'amandes (125 g) et mélanger
12. Ajouter les Oeufs (150 g ou 3 Oeufs) et mélanger
13. Ajouter le Rhum (13 g ou 1,3 Centilitre/13 Millilitres) et mélanger
14. Ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (25 g) et mélanger
15. Ajouter la Crème Liquide Entière (60 g ou 5,45 Centilitres/54,55 Millilitres) et mélanger
16. Surtout pas de fouet car on ne veut pas monter la crème !
17. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable pendant 2 heures : La crème d'amandes va changer de texture
18. Sortir la crème d'amandes du frais
19. Sortir la pâte dans son moule du frais
20. Déposer la crème d'amandes : Vous pouvez utiliser une poche à douilles ou tout simplement une cuillère

Cuisson

21. Cuire au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 45 minutes
22. Sortir et refroidir
23. Afin d'égaliser les bords, vous pouvez gratter les bords délicatement avec une petite passoire