

LA PÂTE SABLÉE NOISETTE DE M.O.F J-M PERRUCHON (MÉTHODE 1)

La Recette

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

Un fond de tarte sablée à la saveur de noisette

Chef : Jean-Michel Perruchon

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 20 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Fond Noisette, Base Sucrée, Fond De Tarte, Fond De Tarte Sucrée, Fond De Tarte Sablée Et Sucrée,

Ingrédients

317 g : 1 tarte de 26 cm de diamètre, ou 2 tartes de 18 cm de diamètre

10 grammes de Noisettes

75 grammes de Beurre

75 grammes de Sucre

65 grammes de Poudre de Noisettes ou plutôt, des noisettes à broyer

2 grammes de Sel

90 grammes de Farine

266 g : 1 tarte de 22 cm de diamètre, ou 2 tartes de 15 cm de diamètre

7,1 grammes de Noisettes

53,6 grammes de Beurre

53,6 grammes de Sucre

46,5 grammes de Poudre de Noisettes ou plutôt, des noisettes à broyer

1,4 grammes de Sel

64,4 grammes de Farine

219 g : 1 tarte de 20 cm de diamètre, ou 2 tartes de 14 cm de diamètre

5,9 grammes de Noisettes

44,3 grammes de Beurre

44,3 grammes de Sucre

38,4 grammes de Poudre de Noisettes ou plutôt, des noisettes à broyer

LA PÂTE SABLÉE NOISETTE DE M.O.F J-M PERRUCHON (MÉTHODE 1)

1,1 grammes de Sel

53,2 grammes de Farine

178 g : 1 tarte de 18 cm de diamètre, ou 2 tartes de 13 cm de diamètre

4,7 grammes de Noisettes

35,9 grammes de Beurre

35,9 grammes de Sucre

31,1 grammes de Poudre de Noisettes ou plutôt, des noisettes à broyer

0,9 gramme de Sel

43,1 grammes de Farine

Instructions

1. Eviter absolument de ramollir le beurre au micro-ondes qui le rendrait trop liquide !
2. Sur cette photo, un Beurre TROP FONDU ! Si c'est le cas, attendre qu'il refroidisse
3. Jean-Michel Perruchon nous dit de commencer par concasser les Noisettes (10 g)
4. Torrifier, au four à 150 C (Thermostat 5) pendant 15 minutes
5. Pour toutes les opérations suivantes , vous pouvez soit réaliser tout ce qui suit avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), ou tout simplement utiliser une spatule
6. Commencer par crémier le Beurre (75 g) avec le Sucre (75 g) et battre
7. Pour la Poudre de Noisettes (65 g), vous pouvez en trouver facilement au supermarché. Je préfère broyer des noisettes au mini robot (hachoir électrique) : cela dégage plus de saveurs. La poudre de noisette en sachet a tendance à avoir moins de gout...
8. Ajouter la Poudre de Noisettes (65 g) et les Noisettes (10 g) et battre
9. Tamiser la Farine (90 g) et le Sel (2 g) au dessus du bol
10. Mélanger délicatement
11. Fraser 2 ou 3 fois sur le plan de travail
12. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
13. Placer au frais avant d'utiliser, pendant 2 heures (la farine continue d'absorber)
14. Abaisser. Je vous conseille pour cette pâte de ne pas fonder un moule avec "rebord", car la pâte est friable et risque de casser, donc je préfère abaisser en disque simplement ce type de pâte
15. Cuire au four à 160 C (Thermostat 5) pendant environ 20 minutes