LA PâTE SABLéE NOISETTE (MéTHODE 2)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/pate-sablee-noisette-2/

Une pâte sablée au gout prononcé de noisette !

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

Pour 550 g
225 grammes de Farine
75 grammes de Sucre Glace
150 grammes de Beurre
50 grammes de Poudre de Noisettes ou mieux, des noisettes à broyer
50 grammes d'Oeufs ou 1 Oeuf
1 pincée de Sel

Pour 400 g
163,6 grammes de Farine
54,5 grammes de Sucre Glace
109 grammes de Beurre
36,3 grammes de Poudre de Noisettes ou mieux, des noisettes à broyer
36,3 grammes d'Oeufs ou 0,7 Oeuf
1 pincée de Sel

Pour 300 g
122,7 grammes de Farine
40,9 grammes de Sucre Glace
81,8 grammes de Beurre
27,2 grammes de Poudre de Noisettes ou mieux, des noisettes à broyer
27,2 grammes d'Oeufs ou 0,5 Oeuf
1 pincée de Sel

Pour 200 g
81,8 grammes de Farine
27,2 grammes de Sucre Glace

LA PâTE SABLéE NOISETTE (MéTHODE 2)

54,5 grammes de Beurre
18,1 grammes de Poudre de Noisettes ou mieux, des noisettes à broyer
18,1 grammes d'Oeufs ou 0,3 Oeuf
1 pincée de Sel

Pour 180 g (pour tarte de 18 cm de diamètre)
81,8 grammes de Farine
27,2 grammes de Sucre Glace
54,5 grammes de Beurre
18,1 grammes de Poudre de Noisettes ou mieux, des noisettes à broyer
18,1 grammes d'Oeufs ou 0,3 Oeuf
1 pincée de Sel

Instructions

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
1. Commencer par faire ramollir le Beurre (150 g) à température ambiante, pendant 30 minutes ou plus. Ne surtout pas faire fondre au micro-ondes !
2. Au dessus d'un bol, tamiser la Farine (225 g), le Sucre Glace (75 g) et le Sel (1 pincée)
3. Verser et crémer le Beurre (150 g) (ramolli) avec les poudres
4. Pour la Poudre de Noisettes (50 g), vous pouvez en trouver facilement au supermarché. Je préfère broyer des noisettes au mini robot (hachoir electrique) : cela dégage plus de saveur. La poudre de noisette en sachet est moins intense en saveur !
5. Verser la Poudre de Noisettes (50 g) et mélanger
6. Verser les Oeufs (50 g ou 1 Oeuf) et mélanger
7. Fraser 2 ou 3 fois sur le plan de travail
8. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
9. Placer au frais avant d'utiliser, au minimum 2 heures (la farine continue d'absorber)