



LA PÂTE BRISÉE

Préparation : **30 min**

Repos : **1 à 2 h**

Pâte brisée	Pour 100 g de farine	Pour 200 g de farine	Pour 300 g de farine	Pour 400 g de farine	Pour 500 g de farine	Pour 750 g de farine	Pour 1 kg de farine
Farine	75 g	150 g	225 g	300 g	375 g	562,5 g	750 g
Fécule de pomme de terre	25 g	50 g	75 g	100 g	125 g	187,5 g	250 g
Beurre	40 g	80 g	120 g	160 g	200 g	300 g	400 g
Sel	2 g	4 g	6 g	8 g	10 g	15 g	20 g
Œufs	15 g	30 g	45 g	60 g	75 g	112,5 g	150 g
Eau	15 g	30 g	45 g	60 g	75 g	112,5 g	150 g
Poids total	172 g	344 g	516 g	688 g	860 g	1,29 kg	1,72 kg

MATÉRIEL

Tamis

Cuisson complète : 20 à 25 min à 180 °C (th. 6) pour une tarte de 6 à 20 cm de Ø
ou 25 à 30 min à 180 °C (th. 6) pour une tarte de 20 à 30 cm de Ø.

1



Tamisez les farines et la fécula de pomme de terre.

2



Ajoutez le beurre coupé en dés et le sel, puis sablez la pâte (faites-la rouler entre vos mains).

3



Creusez une fontaine.

4



Versez-y l'œuf et l'eau.

5



Malaxez la pâte du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

6



Fraisez la pâte (écrasez-la d'avant en arrière).

7



Récupérez tout ce qui reste sur le plan de travail et mélangez-le à la pâte.

8



Faites une boule de pâte, puis réservez au frais.



LA PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

Préparation : 30 min

Repos : 1 à 2 h

Pâte sucrée aux amandes	Pour 100 g de farine	Pour 200 g de farine	Pour 300 g de farine	Pour 400 g de farine	Pour 500 g de farine	Pour 750 g de farine	Pour 1 kg de farine
Farine	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	750 g	1 kg
Beurre	60 g	120 g	180 g	240 g	300 g	450 g	600 g
Sucre glace	38 g	75 g	115 g	150 g	190 g	285 g	380 g
Œufs	1	1,5	2,5	3	4	6	8
Poudre d'amandes	12 g	24 g	36 g	50 g	60 g	90 g	120 g
Sel	0,5 g	1 g	1,5 g	2,5 g	3 g	4,5 g	6 g
Poudre de vanille (facultatif)	0,5 g	1 g	1,5 g	1,5 g	2 g	3 g	4 g
Poids total	250 g	500 g	750 g	1 kg	1,25 kg	1,825 kg	2,4 kg

MATÉRIEL

Saladier
Fouet ou robot pâtissier
muni de la palette
Spatule

Cuisson complète : 20 à 25 min à 180 °C (th. 6) pour une tarte de 6 à 20 cm de Ø
ou 25 à 30 min à 180 °C (th. 6) pour une tarte de 20 à 30 cm de Ø.

1



Dans un saladier, mettez le beurre coupé en dés et le sucre.

2



À l'aide d'un fouet, faites blanchir (si vous utilisez un robot, utilisez la palette).

3



Ajoutez les œufs et mélangez à l'aide d'une spatule. Attention, veillez à ne pas blanchir davantage le beurre.

4



Versez la farine, la poudre d'amandes, le sel et la poudre de vanille (facultatif) puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Finissez de mélanger à la main. La pâte doit rester molle. Réservez au frais le temps que la pâte durcisse.