

PÂTE SABLEE AUX AMANDES



Ingrédients : (pour 3 fonds de 26 cm)

300 g de beurre ramolli

60 g de sucre en poudre

125 g de sucre glace

60 g de poudre d'amandes

5 g de sel

2 œufs entiers

500 g de farine

- Dans le bol d'un robot, malaxez le beurre en pommade. Mêlez le sucre en poudre, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.
- Incorporez les œufs un à un. Versez la farine et mélangez bien le tout.
- Formez 3 boules, filmez et gardez au réfrigérateur une nuit.
- Cette pâte se congèle très bien.