

PÂTE SABLÉE

- 250 g de farine
- 125 g de beurre pommade en dés
- 1 tasse à café de sucre
- 2 jaune d'œuf
- ½ tasse à café d'eau
- 1 pincée de sel

Mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs. Ajouter le sel.

Mélanger le beurre pommade et la farine pour obtenir une consistance sableuse et que tout le beurre soit absorbé. Verser au milieu de ce sable le mélange liquide et l'eau.

Former une boule homogène.

Étaler sur du papier cuisson pour mettre facilement dans un plat.