

TARTE À LA CONFITURE

Pour toutes vos tartes sucrées, voici la recette de la pâte sablée

Ingrédients

- 200 gr de farine



- 100 gr de sucre en poudre



- 125 gr de beurre



- 1 œuf



- 1 pot de confiture



Préparation

1. Dans un saladier verser la farine, faire un cratère au centre et ajouter les œufs, le beurre ramolli, le sucre et une pincée de sel
2. Pétrir la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit souple (il peut être nécessaire d'ajouter de la farine)
3. Former une boule et la laisser reposer 1 heure
4. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné. Découper des bandelettes de pâte que vous allez conserver
5. Mettre la pâte dans un moule à tarte. Verser un pot de confiture dessus. Dessinez des losanges avec les bandelettes de pâte.
6. Faire cuire à Th.6 environ 25 minutes.

Régalez-vous !

