 **Ma pâte sablée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/02/Ma-P%C3%A2te-Sabl%C3%A9e-DSC_2532_063.jpg)

**Pour un moule de 32 cm ou 9 tartelettes de 10 cm**

**- 250 g de farine  
- 80 g de sucre en poudre  
- 125 g de** [**beurre**](http://recettes.de/beurre) **- 1 œuf  
- 2 ou 3 càs d'eau  
- 1 pincée de sel -**

Mélanger la farine, le sucre et le sel.  
Ajouter le beurre mou en dés. Sabler la pâte puis ajouter l’œuf et l'eau.  
**Rassembler rapidement** les ingrédients pour faire une boule.  
Aplatir un peu la  boule et mettre la pâte couverte au frais pendant 1/2 heure, pour la raffermir.  
Étaler la pâte au rouleau.  
**Maintenant, je le fais entre deux feuilles de papier film, ainsi je ne rajoute pas de farine et la pâte ne colle plus sur le plan de travail.**  
Foncer le moule à tarte.  
Mettre les moules couverts au frais pour 30 minutes au minimum.