 **Pâte Sablée de Gaston Lenôtre**[](http://storage.canalblog.com/57/36/501700/45337316.jpg)  
**Pour 1,200 kg de pâte :  
- 500 g de farine- 350 g de beurre- 125 g de sucre glace- 2 œufs  
- 1 pincée de sel- 1 sachet de sucre vanillé- 125 g d'amandes en poudre**

* Mélanger la farine, la poudre d'amandes, les sucres et le sel.
* Ajouter le beurre mou en dés.
* Bien mélanger pour obtenir un sable grossier.
* Ajouter les œufs.
* Pétrir très rapidement pour rassembler la pâte.
* Laisser reposer 1 heure au minimum ou même 24 h au réfrigérateur.

Cette pâte peut se conserver 15 jours au frais, bien emballée.

Vous pouvez aussi la garder au congélateur pendant 2 mois, soit en pâton, il faudra alors la laisser reprendre pendant 24 h au frais avant de l'abaisser, soit comme je fais souvent, directement étalée dans le moule et bien emballée.