 **Ma pâte sablée**



**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.