

# Pâte sucrée noisette (inspiration Pierre Hermé)

---

 [maviecaramel.fr/pate-sucree-noisette-inspiration-pierre-herme](https://maviecaramel.fr/pate-sucree-noisette-inspiration-pierre-herme)

Ma vie caramel

1 janvier  
2020

**Préparation :** 15 min

**Repos :** 1 h

**Cuisson :** 25-30 min

**Difficulté :** facile

**Préparation :** 15 min

**Repos :** 1 h

**Cuisson :** 25-30 min

**Difficulté :** facile

## Ingrédients

---

- **150 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre de noisette
- **60 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine

## Matériels

---

- Un robot ou un fouet (pour ma part je réalise ma pâte à la main)
- Un rouleau à pâtisserie
- Un cercle à tarte

## Ingrédients

---

- **150 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre de noisette
- **60 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine

## Matériels

- 
- Un robot ou un fouet (pour ma part je réalise ma pâte à la main)
  - Un rouleau à pâtisserie
  - Un cercle à tarte

A savoir avant de commencer

**| Votre beurre doit être à température ambiante pour pouvoir le rendre pommade.**

**| Je prépare ma pâte sucrée toujours la veille comme ça elle a bien le temps de réfrigérer avant de la travailler.**

**| Lors de l'ajout de la farine ne travaillez pas trop votre pâte au risque de la rendre élastique.**

**| Il est préférable de cuire votre pâte à basse température et plus longtemps cela donnera une pâte dorée, croustillante et pleine de goût.**

**| Après fonçage de votre cercle, il est indispensable de laisser votre pâte réfrigérée minimum une heure pour éviter que celle-ci ne se rétracte lors de la cuisson.**

**| Pour la cuisson j'utilise un tapis de cuisson siliconé De Buyer ainsi qu'un cercle perforé cela évite de piquer votre tarte avant cuisson et avoir une cuisson homogène. Si vous n'en possédez pas, n'oubliez pas de piquer votre pâte avant cuisson pour éviter qu'elle ne gonfle.**

## La recette

---

| Dans un saladier, battez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne pommade.

| Ajoutez le sucre glace et la poudre de noisette et mélangez à l'aide de votre fouet.

| Ajoutez l'œuf et le sel puis mélangez jusqu'à avoir une consistance homogène.

| Ajoutez la farine et mélangez grossièrement à l'aide du fouet ou de votre main.

| Frasez à la main sur votre plan de travail jusqu'à obtenir une pâte homogène.

| Enveloppez votre pâte de film alimentaire et réservez au réfrigérateur minimum une heure, plus c'est mieux.

### **LE FONÇAGE :**

| Étalez votre pâte sur un plan de travail légèrement fariné, votre pâte ne doit pas coller alors n'hésitez pas à la fariner légèrement lors de cette étape.

| Faites rouler votre pâte sur votre rouleau et déroulez-la sur votre cercle.

| Foncez votre cercle ou votre moule en faisant descendre votre pâte contre les bords en appuyant à l'aide de votre doigt pour former un bel angle droit.

| Avec un rouleau, passez sur le dessus pour retirer l'excédent de pâte.

| Avec le pouce et l'index relevez légèrement les bords.

| Placez votre pâte sur une planche à découper recouverte de papier cuisson et placez-la

minimum une heure au réfrigérateur pour éviter que la pâte ne se rétracte lors de la cuisson.

| Cuire votre fond de tarte dans un four préchauffé à 160 ° pendant 25 à 30 minutes.