

# La Marmite de Claude

## PÂTE SABLEE

### **INGREDIENTS** (pour un moule de 26 cm)

*250 g de farine  
125 g de beurre  
125 g de sucre  
1 œuf  
1 pincée de sel  
2 c à s de vanille liquide*

### **RECETTE**

*Travailler le sucre avec l'œuf dans une terrine, rajouter le sel, la vanille, la farine.  
Mélanger le tout avec les doigts jusqu'à ce que le mélange prenne l'aspect granuleux du sable.  
Sur la planche à pâtisserie incorporer le beurre en petits morceaux, pétrir à la main afin d'obtenir une pâte souple et homogène.  
Abaisser la pâte.  
Choisir la garniture ou faire cuire à blanc suivant les fruits.*