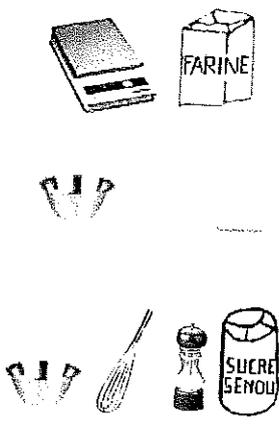


TECHNIQUE



Première phase
 1- Faire les pesées.
 2- Tamiser la farine et la mettre en fontaine.

Deuxième phase
 3- Mettre le beurre en pommade.

Troisième phase
 4- Mélanger au fouet : sel, sucre semoule et oeufs dans une bassine.
 5- Blanchir ce mélange avec un fouet.
 6- Ajouter le beurre en pommade.
 7- Crémier l'ensemble.

Quatrième phase
 8- Verser ce mélange au centre de la fontaine.
 9- l'incorporer à la farine à l'aide du coupe pâte.
 10- Rassembler le tout en une seule motte.
 11- Fraser en poussant avec la paume de la main.
 12- Tourner la pâte d'un quart de tour et fraser une seconde fois.
 13- Mettre la pâte en boule.
 14- L'envelopper d'un film alimentaire.
 15- Laisser reposer.

CONDITIONS DE RÉUSSITE

- Ne pas laisser l'oeuf en attente sur le sel et le sucre.
- Bien blanchir le sucre et l'oeuf.
- Le sucre semoule peut être remplacé par du sucre glace.
- Travailler peu la pâte afin de préserver sa friabilité