

Pâte feuilletée escargot

Ingrédients

150 gr de beurre

150 gr de farine

1 gr de sel **la prochaine fois je mettrai un peu plus**

75 ml d'eau très froide

La veille couper le beurre en petits morceaux et le mettre au congélateur

Le lendemain

Mettre dans le bol du TM tous les ingrédients

Mixer vitesse 6 pendant 15 secondes

Puis pétrir pendant 15 secondes en utilisant le mode épi bol fermé

A la sonnerie programmer 15 secondes vitesse 2 mode sens inverse

Sortir la pâte et en former une boule

Etaler la pâte en un rectangle sur le plan de travail fariné

Rouler en un boudin serré

Rouler le boudin en escargot

Mettre "l'escargot" debout

Aplatir avec la paume de la main puis étaler au rouleau

La pâte est prête à l'emploi



<http://atablecheznatt.canalblog.com>