

Pâte feuilletée méthode escargot (Cook'in)



Avec cette recette vous ferez 2 rouleaux de pâtes feuilletées.

- 250 gr de beurre congelé
- 250 gr de farine
- 120 gr d'eau très froide
- 5 gr de sel
- 1 cc de vinaigre blanc

Couper le beurre congelé en dés.

Le mettre dans le bol du [Cook'in](#) avec la farine et le sel et programmer 1min, vit 1.

Ajouter l'eau et le vinaigre et programmer à nouveau 1 min, vit 1.

Sortir la pâte du bol et la diviser en deux.

Étaler la pâte (pas trop fine) puis la rouler pour obtenir un petit boudin de pâte.

Rouler ce boudin pour en faire un escargot et entreposer au frais.

Lorsque vous aurez besoin de votre pâte, la sortir de votre frigidaire.Placer l'escargot debout et l'aplatir avec la paume de la main puis étaler la pâte avec votre rouleau à pâtisserie.

Garnir à votre convenance.