

# La Marmite de Claude

## PÂTE FEUILLETEE ENROULEE

### **INGRÉDIENTS** (pour 6 à 8 personnes)

150 g de farine  
150 g de beurre  
1 pincée de sel  
75 g d'eau froide

*Robot batteur type pétrin*

### **RECETTE**

*Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot.  
Sortir du robot quand ils formeront une boule qui se détachera des parois du robot.  
Déposer la pâte sur le plan de travail fariné.  
L'étaler au rouleau 1/2 cm d'épaisseur, l'enrouler de façon à faire un gros boudin. Enrouler ensuite le boudin en forme d'escargot, mettre au frais, réserver.  
Mettre l'escargot droit sur le plan de travail et aplatir du plat de la main.  
Finir au rouleau à pâtisserie, hauteur 1/2 cm maxi, utiliser en tarte, en petits amuse-bouches etc...*