

Pâte à gâteau

Préparation: env. 15 min

Mise au frais: env. 30 min

Pour une plaque d'un Ø de 28 à 30 cm, graissée ou chemisée de papier à pâtisserie

150 g de farine	
¼ de c. à café de sel	mélanger dans une terrine
50 g de beurre, froid, en morceaux	ajouter, travailler à la main en une masse uniformément grumeleuse
¾ de dl d'eau	verser, rassembler rapidement en une pâte souple, sans pétrir, aplatir, couvrir et mettre au frais env. 30 min

Façonnage: sur un peu de farine, abaisser la pâte en rond sur env. 3 mm d'épaisseur, fonder la plaque préparée. Garnir et cuire selon recette.

Suggestion

Pour une plaque d'env. 30×40 cm, préparer le double de pâte.

Préparation à l'avance: préparer la pâte, surgeler dans un sachet de congélation si possible sous vide d'air. **Conservation:** env. 1 mois. Décongeler env. 7 heures dans le réfrigérateur. Sortir du réfrigérateur env. 15 min avant l'utilisation.

Lipides 43 g, protéines 17 g, hydrates de carbone 105 g, 3673 kJ (878 kcal)

