

## Pâte à gâteau éclair

Préparation: env. 5 min

Mise au frais: env. 1 heure

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

75 g de beurre, liquide

¾ de dl d'eau

mélanger dans une terrine

remuer, verser en une fois dans la terrine, rassembler avec une cuillère en bois en une pâte souple et lisse, sans pétrir. Bien aplatir la pâte, emballer dans du film alimentaire ou un sachet en plastique, mettre au frais env. 1 heure

**Façonnage:** sur un peu de farine, abaisser la pâte en rond sur env. 3 mm d'épaisseur, foncer 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 63 g, protéines 17 g, hydrates de carbone 106 g, 4451 kJ (1064 kcal)

