



Pâte feuilletée aux petits suisses

Ingrédients

180g de farine
180g de Petits Suisses à 40%
90g de beurre
1 pincée de sel

Verser les petits suisses égouttés, la farine et ensuite le beurre ramolli dans votre robot à pétrir.

Si vous n'avez pas de robot, verser les ingrédients dans le même ordre mais dans un saladier.

Pétrir l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Étaler la pâte sur votre plan de travail et lui faire faire 2 ou 3 tours.

Laisser reposer cette pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.