

# pâte feuilletée au magimix

## Informations

Préparation : 1 min	Cuisson : 0 min	Durée : 1 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 4	Etapas : 3	Astuces : 22	

## Ingrédients

150G de farine  
150G de beurre  
75G d'eau  
1 pincée de sel

## Etapas

Â»

Mettre tous les ingrédients dans le bol du thermomix et programmer 30 secondes à la vitesse 6.

Â»

Mixer ensuite 10 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 2.

Â»

Sortir la pâte du bol et l'étaler.