

PÂTE FEUILLETÉE



INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1,5 KG DE PÂTE :

Feilletage :

- 150 g de farine (T55/65)
- 500 g de beurre



Détrempe :

- 500 g de farine
- 300 g d'eau froide
- 10 g de sel



Préparation :

Commencer par le **feilletage** :

- ➔ Couper le beurre en morceaux et incorporer la farine (150 g). Réaliser un rectangle et mettre au frais.

Puis la **détrempe** :

- ➔ Dans un saladier, mettre la farine, le sel, mélanger puis ajouter progressivement l'eau en continuant à mélanger. Pétrir sans donner trop de corps à la pâte.

Enfin :

- ➔ Allonger le beurre, puis étaler la détrempe dessus. Donner un pli porte-feuille à l'ensemble. Allonger, tourner d'un quart et recommencer 2 fois puis donner un pli en 3. Laisser reposer 1 h au frais puis recommencer 2 fois la même opération pour un pli en 3.



PÂTE FEUILLETÉE

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1,5 KG DE PÂTE :

Feilletage :

- 150 g de farine (T55/65)
- 500 g de beurre

Détrempe :

- 500 g de farine
- 300 g d'eau froide
- 10 g de sel

Préparation :

Commencer par le **feilletage** :

- ➔ Couper le beurre en morceaux et incorporer la farine (150 g). Réaliser un rectangle et mettre au frais.

Puis la **détrempe** :

- ➔ Dans un saladier, mettre la farine, le sel, mélanger puis ajouter progressivement l'eau en continuant à mélanger. Pétrir sans donner trop de corps à la pâte.

Enfin :

- ➔ Allonger le beurre, puis étaler la détrempe dessus. Donner un pli porte-feuille à l'ensemble. Allonger, recommencer 2 fois et donner un pli en 3. Laisser reposer 1 h au frais puis recommencer 2 fois la même opération pour un pli en 3,