



Difficulté ★★★

## Pâte feuilletée



-



### INGREDIENTS

Pour la détrempe :

500g de farine T45

8g de sel

250ml d'eau

50g de beurre fondu

Pour le tourage :

320g de beurre sec 84% MG



### INSTRUCTIONS

#### ***Commence par réaliser la détrempe :***

- Dans un bol verse la farine et creuse un puits au centre.
- Dans le puits, verse l'eau, le sel et le beurre fondu.
- Travaille le tout avec une maryse en ramenant petit à petit la farine vers le centre.
- Quand le mélange commence à se faire difficile, verse le tout sur ton plan de travail pour malaxer la détrempe à la main jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
- Forme une boule et place-la de côté.

#### ***On s'attaque au tourage :***

- Dépose ton bloc de beurre sur une feuille de papier cuisson, puis, recouvre-le avec une seconde feuille.
- Tape sur le tout avec un rouleau de pâtisserie pour faire ramollir ton beurre et lui donner une forme carrée : environ 15 x 15 cm
- Récupère ta détrempe et avec une paire de ciseaux, fais une entaille en forme d'étoile afin de pouvoir rabattre 4 côtés.

- Avec ton rouleau, étale les 4 pointes sans jamais passer le rouleau sur le centre de ta détrempe : Les coins vont alors être bien fins et le centre restera épais.
- Place ton beurre au centre de ta détrempe.
- Puis rabats les coins sur le beurre en prenant bien soin de le recouvrir entièrement pour qu'il ne puisse pas s'échapper !
- Farine légèrement ton plan de travail et étale le carré obtenu en rectangle long sur une épaisseur d'environ 1 cm.
- Tu vas maintenant réaliser ton premier tour simple :
- Pour cela, replie le tiers haut de la pâte (1) vers le milieu (2), puis fais passer le tiers du bas (3) par dessus en prenant soin d'enlever l'excédant de farine avec un pinceau entre chaque étape de pliage.
- Tu viens de réaliser le premier tour simple !
- Tourne ton pâton d'un quart de tour et étale-le de nouveau en rectangle.
- Réalise un deuxième tour, de la même manière que le premier.
- Tourne de nouveau ton pâton d'un quart de tour, étale-le de nouveau en rectangle.
- Réalise un troisième tour.
- Enveloppe ton pâton dans du papier film alimentaire et place-le au frais 1h.
- Toujours en prenant soin d'avoir les pliures sur le côté, étale ton pâton en rectangle.
- Et réalise les mêmes étapes précédentes afin de réaliser 3 tours simples supplémentaires pour obtenir un total de 6 tour simples.
- Ta pâte feuillettée est prête !
- Petit conseil : Si pendant le tourage ta pâte devient trop collante à cause du beurre qui chauffe trop : place ton pâton 1h au frais !

## **CONSERVATION**

La pâte feuillettée se conserve 3 jours au réfrigérateur ou 3 mois au congélateur bien emballée dans du papier film alimentaire.