

LA PÂTE FEUILLETÉE SIMPLIFIÉE



Ingrédients :
pour 600g de pâte (env. 2 tartes)

- 250g de farine T45
- 250g de beurre BIEN FROID
- 1 cuill. à café de sel
- 100 à 110g d'eau froide

Anticipez en coupant le beurre en dés et remettez le au réfrigérateur avec l'eau.

Le principe est dans un premier temps de sabler la pâte.

Dans le bol de votre robot muni du batteur plat! et non pas du crochet pétrin, tournez à peine 1 minute la farine avec le sel, et le beurre froid.

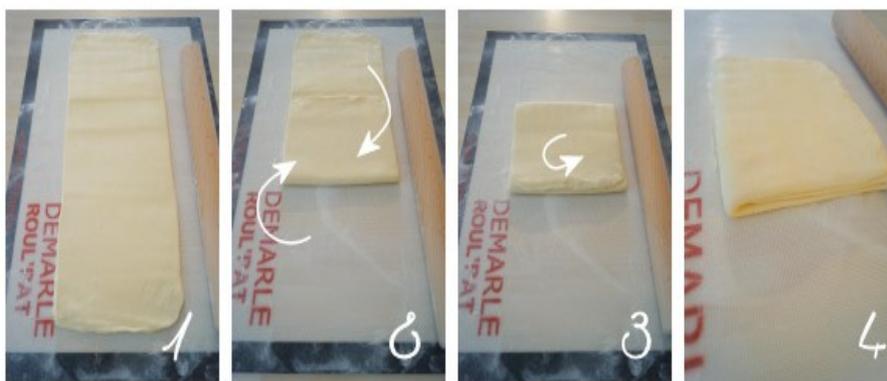
Veillez à laisser des morceaux de beurre visibles, ils doivent être simplement enrobés de farine.

Ajoutez ensuite l'eau, faites tourner juste le temps que la pâte se rassemble, s'amalgame. Le résultat est une pâte un peu collante où l'on voit le beurre ça et là. Mettez au frais pour au moins 20 minutes, une heure, ou une nuit comme vous voulez.

Ensuite, pour avoir un beau feuilletage, on n'échappe pas aux tours!

Sur la Roulpât bien farinée, étalez la pâte en un rectangle de 40-50 cm de long.

Pliez en 3 et tournez la pâte, pli vers la gauche comme un livre : vous avez fait 1 tour.



Réalisez ainsi 2 tours de suite (farinez bien dessus dessous pour que la pâte n'accroche pas).

Mettez à reposer au frais une petite demi-heure. Réalisez ensuite 2 tours, puis re-frigo, puis re 2 tours. Et c'est fini! (Notez que, bien filmée, elle se congèle très bien.)