

## *Pâte feuilletée au chocolat*

### *Pour 600g de pâte*

#### *Pour la détrempe*

*35g de beurre*

*210g de farine*

*90ml d'eau*

*1cuil à café rase de sel*

*212g de beurre mou*

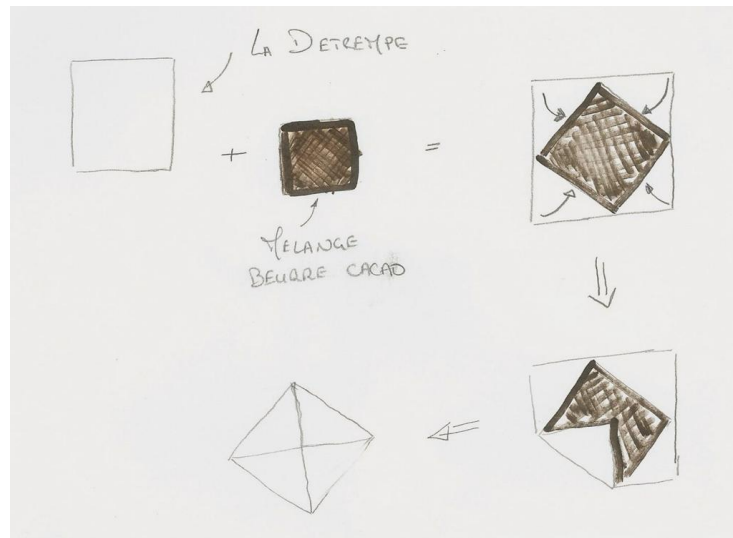
*25g de cacao en poudre*

Préparez la détrempe: Faites fondre le beurre et diluez le sel dans l'eau.

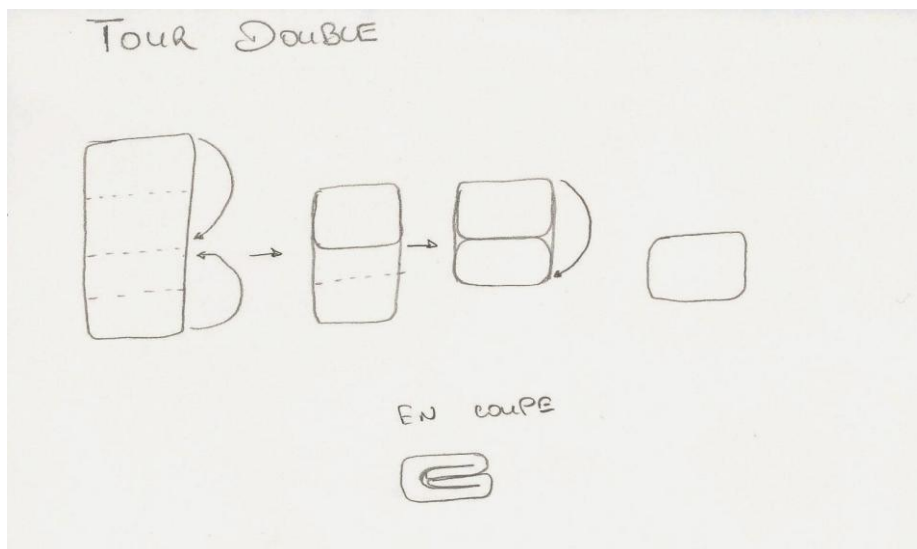
Versez la farine dans un saladier, incorporez l'eau salée puis le beurre fondu. Pétrissez cette pâte pendant 1 minute puis donnez-lui la forme d'un carré de 15 cm de côté environ. Filmez et placez au frigo pendant 2 heures.

Avec une spatule, malaxez le beurre mou pour le rendre pommade puis incorporez la poudre de cacao. Quand ce mélange est homogène donnez-lui la forme d'un carré de 12 cm de côté, filmez et placez au frigo pendant 2 heures.

A la sortie du frigo posez le mélange beurre cacao sur la détrempe comme sur le dessin et rabattez la détrempe dessus:

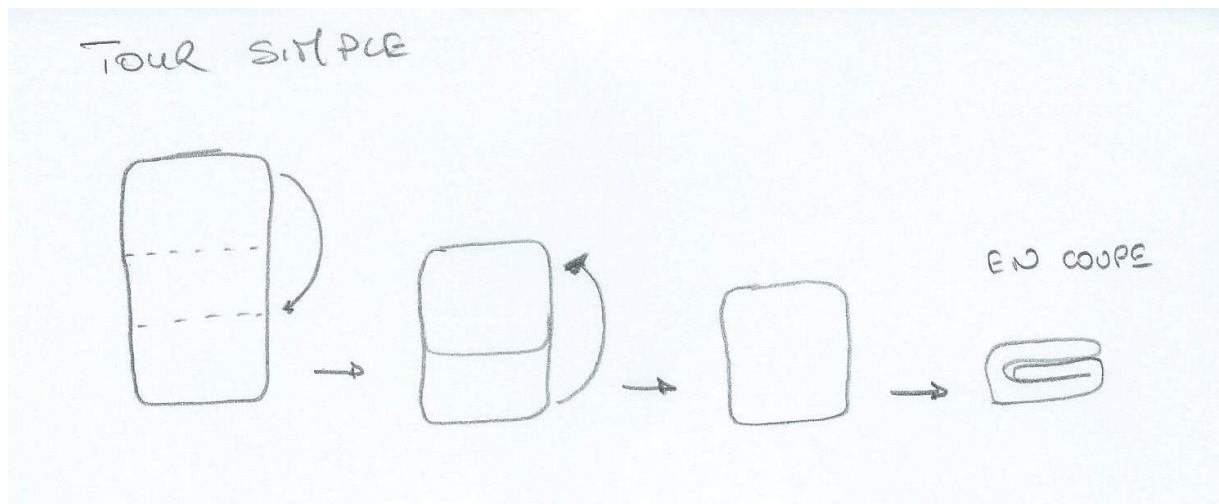


Etalez ensuite la pâte pour obtenir un rectangle de 8mm d'épaisseur puis effectuez un tour double: rabattez les deux extrémités de la pâte sur le centre puis pliez de nouveau en deux:



Filmez et placez 2 heures au frigo avant de répéter cette opération: étalage suivi d'un tour double retour au frigo pour 2 heures.

Dernière étape après ce dernier passage au frigo donnez un tour simple: Etalez la pâte en un rectangle d'environ 8mm d'épaisseur. Rabattez 1/3 de la pâte sur elle même puis le deuxième tiers par dessus comme un portefeuille.



Voilà c'est prêt vous pouvez étaler votre pâte et vous en servir.