

Pâte feuilletée #1: le feuilletage inversé

Pour 600g de pâte

175g de farine

9g de fleur de sel

75ml d'eau froide

60g de beurre

75g de farine

185g de beurre

Préparez la première pâte: Faites fondre 60g de beurre et laissez-le refroidir. Diluez le sel dans l'eau froide, recouvrez avec la farine puis ajoutez le beurre froid. Pétrissez à la main, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Préparez la deuxième pâte : le beurre-farine: Coupez 185g de beurre en morceaux et ajoutez 75g de farine. Mélangez à la main et travaillez le mélange comme une pâte.

Donnez aux deux pâtes la forme d'un rectangle, emballez-les dans du film alimentaire et placez-les au frigo pendant 2heures.

Sortez les pâtes du frigo étalez la première pour obtenir un rectangle le plus régulier possible ! Puis étalez la deuxième de sorte qu'elle soit de la même largeur que la première mais de la moitié de sa longueur. Posez la deuxième pâte sur la première et repliez le surplus de pâte sur le centre :

Tournez la pâte d'un quart de tour et étalez-la sur une épaisseur d'environ 8 mm. Pliez la pâte obtenue en rabattant les deux extrémités sur le centre (en portefeuille) puis le tout en deux.

Emballez le pâton dans du film alimentaire et laissez le poser 2h au frigo. Puis recommencez les opérations d'étalage sur 8mm et de pliage, retour au frigo pour 2h et rebelote pour le pliage et c'est fini vous pouvez étalez la pâte et vous faire une tarte !!!