

Les conseils de Chef Simon pour cuire la pâte feuilletée

Quelle est la bonne température pour cuire la pâte feuilletée ? Tout dépend de la finalité...



Haute : 200/220°C. On commence à température élevée dans un four préchauffé à 200°C (220°C pour certains) pour le décollement des feuilles et la production de vapeur qui permettra au feuilletage de lever. Bien pour des petites pièces comme [les fleurons](#), [les allumettes](#), [les bouchées](#), les sacristains et tous les petits feuilletés secs servis à l'apéritif.



Médium : 180/200°C. Pour la [galette des rois](#), les pâtés feuilletés, [les talmouses](#), [les chaussons](#) et tous les feuilletés garnis. Cette température permet de cuire le feuilletage et la garniture en même temps.



Basse : 150/170°C. Pour une cuisson lente dans le but de conserver un feuilleté sec, croustillant et qui ne développe pas. Le feuilletage est freiné, la cuisson et le dessèchement se font très lentement et le croustillant est parfait. Idéal pour [les millefeuilles](#), les feuillantines.