**Pâte levée feuilletée**

**Ingrédients**

750 g de farine de blé avec levure intégrée

330 de beurre (ramolli)

60 g de sucre fin

420 ml de lait

3 c à café de sel

**Préparation de la pâte feuilletée**

**Détrempage de la pâte :** Mettre dans le bol du robot, la farine, le sel, le sucre et le lait. Faire tourner vitesse douce. Dés que la pâte a boulée, arrêter le robot et faire une boule à la main. L’enfermer dans du film alimentaire et la mettre au réfrigérateur toute une nuit.

**Tourage :** Fariner légèrement le plan de travail, étaler la pâte et mettre le beurre mou au milieu, replier les 4 côtés pour bien enfermer le beurre, puis passer le rouleau en tapotant doucement pour ne pas trop écraser le beurre, puis étaler normalement.

**Plier** la pâte en 3, filmer et la mettre au réfrigérateur pour environ 20 min minimum, voir plus c’est encore mieux.

**Sortir** la pâte du réfrigérateur, fariner le plan de travail et replier de nouveau en 3. Filmer de nouveau et remettre au réfrigérateur pour 20 min ou plus.

**Recommencer** une troisième fois, filmer et mettre au réfrigérateur pour minimum 1 heure pour bien laisser reposer la pâte.  C'est prêt.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**