



Pâtes

Pâte feuilletée



2h25 **55 min** **0** **1h30** **451**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte feuilletée

500 g **Farine**
25 cl **Eau**
50 g **Beurre**
1 **Sel**
325 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Verser la farine dans un grand saladier. Ajouter le sel.
- 2 Compter 10 à 12 g de sel par kg de farine.
- 3 Mélanger à la main, réaliser un puits au centre du saladier, c'est-à-dire mettre la farine "en fontaine".
- 4 Verser l'eau dans le puits, ajouter le beurre fondu.
- 5 Mélanger à la main et former une boule avec la pâte. Bien récupérer toutes les particules d'ingrédients collées aux parois du saladier.
- 6 Déposer la boule obtenue, appelée détrempe, sur un plan de travail propre. Inciser la boule sur le dessus en formant une croix à l'aide d'un couteau d'office.
- 7 Ecarter les extrémités, déposer la détrempe dans un saladier, filmer au contact et réserver au frais pendant 1 à 2 heures.
- 8 Filmer le beurre de tourage et taper avec un rouleau à pâtisserie pour le chauffer un peu et l'assouplir.
- 9 Fariner le plan de travail. Abaisser la détrempe en quatre pétales à partir de l'incision, à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- 10 Garder le centre de l'abaisse plus épais que les pétales.

- 11 Placer la matière grasse au centre de la forme obtenue.
- 12 Retirer l'excédent de farine des pétales à l'aide d'un pinceau.
- 13 Refermer les pétales les uns après les autres sur la matière grasse. Appuyer délicatement au centre pour la tasser progressivement.
- 14 Pincer les extrémités pour empêcher la matière grasse de s'échapper.
- 15 Fariner à nouveau le plan de travail, reposer le pâton.
- 16 Abaisser le pâton en étalant vers l'extérieur de la pâte, pour former une bande rectangulaire de largeur homogène et de même longueur que le rouleau.
- 17 Si la pâte semble accrocher, soulever délicatement le pâton et fariner à nouveau le plan de travail.
- 18 Veiller à ce que l'épaisseur et la largeur du pâton soient régulières sur toute la longueur.
- 19 Plier la pâte en portefeuille : replier chaque extrémité jusqu'à la moitié et plier en deux.
- 20 Filmer et réserver au frais pendant 2h minimum, pour la raffermir.
- 21 Une fois la pâte durcie, fariner à nouveau le plan de travail et poser le pâton.
- 22 Etaler une seconde fois, en partant du centre vers l'extérieur. Conserver la forme et l'épaisseur homogènes.
- 23 Retirer l'excédent de farine au pinceau, et plier à nouveau en porte feuille.
- 24 Filmer à nouveau et raffermir au réfrigérateur. Répéter l'enchaînement au moins 3 fois.
- 25 Plier en portefeuille s'appelle "donner un tour". Plus on donne de tours, plus on multiplie les couches de feuilletage.
- 26 Respecter absolument le temps de repos entre chaque tour.
- 27 Lorsque le nombre de tours désiré est atteint, le pâton est prêt à être abaissé.
- 28 Il est possible de préparer la pâte à l'avance et de la congeler. Une fois décongelée, l'abaisser dès sa sortie du réfrigérateur.