

LA PÂTE FEUILLETEE

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES):

- 200 g de farine.
- 50 g de farine (pour le travail).
- 1 cuillère à café de sel.
- 100 g d'eau.
- 200 g de beurre.

PRÉPARATION DE LA RECETTE:

- Mettre la farine tamisée et le sel dans la terrine, creuser une fontaine, y verser les 3/4 de l'eau.
- Pétrir vivement du bout des doigts, sans presque travailler la pâte pour ne lui donner aucune élasticité.
- La détrempe devra avoir la même consistance que le matière beurre, plutôt ferme que molle; laisser reposer 20 min.
- Fariner légèrement la planche, étendre la détrempe sur 1 cm d'épaisseur, et mettre le beurre au milieu. Rabattre les quatre pans de la pâte pour l'enfermer.
- Etendre la pâte au rouleau en une bande longue, étroite, régulière, que l'on amincit jusqu'à ce qu'on commence à apercevoir le beurre.
- Plier la pâte en 3, en rabattant un des bouts sur le milieu de la pâte, et l'autre bout par-dessus le premier. C'est ce qu'on appelle donner un tour.
- Mettre le morceau de pâte dans l'autre sens (mettre le côté plié toujours à droite), et laisser reposer la pâte au frais environ 20 min.
- Recommencer à l'allonger au rouleau, puis plier en 3, c'est le 2ème tour; laisser reposer la pâte au frais environ 20 min.
- Recommencer, laisser reposer au frais 20 min entre chaque tour, et donner 6 tours.
- On peut donner plus de tours, la pâte gagne alors en légèreté.

