



e feuilletée express

Ingredients

375g de farine
300g de beurre
1cuillère à café de sel
150g d'eau

Étape de la recette

- Pour environ 800g de pâte feuilletée-

- Utiliser du beurre congelé et de l'eau bien froide ! -

A l'aide d'un bon mixer ou blender mixer ensemble tous les ingrédients

Le beurre ne doit pas être complètement incorporé ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabattre le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 épaisseurs)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on étale en rectangle et on fait le même pliage

On recommence une 3ème et 4ème fois

La pâte est prête, pas besoin de temps de repos