

Pâte feuilletée légère

Ingredients
4 petits suisses
240g de farine
120g de beurre
1/2cuillère à café de sel

Étape de la recette

Dans le bol mettre la farine, le sel et les petits suisses 12s/vitesse 3.5

Ajouter le beurre congel en petits morceaux 40s/vitesse 4.5

Le beurre ne doit pas être compltement incorpor ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et taler la pte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 paisseurs)

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

On fait ça 6 fois au total

Filmer la pte et mettre 1h au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr