



## Pâte feuilletée légère

### Ingredients

4 petits suisses  
240g de farine  
120g de beurre  
1/2 cuillère 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 congelé en petits morceaux 40s/vitesse 4.5

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 : rabatter 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 fait ça 6 fois au total

Filmer la pâte et mettre 1h au frais