

La Pâte feuilletée

INGRÉDIENTS:

- 500 g de farine tamisée
- 400+50 g de beurre
- 250 g d'eau
- 12 g de sel

PRÉPARATION:

Détrempe:

Mettre à tempérer 50 g de beurre, puis dissoudre le sel dans l'eau froide.

Dans la cuve du batteur, mélanger la farine et le beurre puis ajouter l'eau.

Pétrir rapidement. Laisser reposer au frais dans un film alimentaire pendant 3 heures environ.

Sortir les 400g de beurre du frigo, les laisser tempérer. Le beurre doit avoir la même consistance que la détrempe que vous venez de réaliser afin de commencer le tourage.

Tourage:

Déposer la détrempe sur le plan de travail et l'inciser en forme de croix.

Abaisser ensuite votre détrempe de façon à former une croix. Poser dessus le carré de beurre ramolli.

Rabattre chaque branche de la croix de façon à emballer le carré de beurre.

Appuyer avec la paume de la main sur le pâton pour former un rectangle (photo). Recouvrir d'un film alimentaire et réserver 20 minutes au frigo.

Fariner légèrement le plan de travail. Étaler le pâton au rouleau dans le sens de la longueur.

Rabattre les bords vers le centre, puis plier le tout en deux. Le 1er tour vient d'être réalisé. Envelopper la pâte de film alimentaire et réserver au frigo pendant 1 heure.

Tourner le pâton d'un quart de tour, puis étaler dans le sens de la longueur comme la fois précédente. Rabattre les bords vers le centre, puis plier le tout en deux, ce qui donnera le 2ème tour.

Laisser à nouveau reposer au frigo pendant 1 heure. Renouveler l'opération deux fois encore en respectant les temps de repos entre les tours. Après 4 tours, la pâte feuilletée sera prête à l'emploi.

QUELQUES CONSEILS POUR TERMINER...

- Il est impératif de respecter les temps de repos, la pâte feuilletée demande du temps, de la rigueur et du soin.
- Ne pas trop travailler la détrempe, sinon elle deviendra élastique et le tourage sera plus difficile.
- Le beurre doit être de la même consistance que la détrempe.
- Travailler la pâte feuilletée dans un endroit frais

- Utiliser un couteau bien tranchant afin de ne pas écraser les couches lors de la découpe.
- La pâte feuilletée se conserve au frigo 2 jours recouverte d'un film alimentaire.
- Elle se congèle très bien. Je vous conseille de l'abaisser et de la détailler "prête à cuire", vous pouvez ensuite conserver vos feuilletés, croissants au jambon ou autres au congélateur. Il suffira de les mettre congelés au four lorsque vous en aurez besoin! (Pour un apéro improvisés par exemple...)