

Pâte Feuilletée Rapide et Facile : Pas à Pas

Pour une pâte feuilletée :

- 250 g de farine tamisée
- 200 g de beurre (très froid, le passer quelques minutes au congélateur si besoin : c'est le secret de la réussite !)
- 120 g d'eau (très fraîche)
- 2 g de sel

1. Dans le bol du robot équipé de l'outil feuille ou dans un saladier, verser l'ensemble des ingrédients avec le beurre coupé en gros morceaux.



2. Mélanger légèrement jusqu'à ce que tous les éléments soient liés mais pas trop car on doit encore voir les gros morceaux de beurre.



3. Sur un plan de travail généreusement fariné, former une boule bien compacte.



4. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en long jusqu'à obtenir un rectangle. Peu importe l'épaisseur.



5. Rabattre le premier tiers du rectangle du bas vers le milieu.



6. Rabattre ensuite le tiers du haut vers le bas.



7. Faire un quart de tour avec la pâte de manière à positionner la pâte en longueur.



8. Renouveler les étapes 4, 5, 6 et 7 au minimum 4 fois pour obtenir un feuillage bien développé.

9. Emballer la pâte sous film alimentaire après l'étape 7 et réserver au frais au minimum 30 minutes avant utilisation : c'est prêt ! ☐

☐ Cette pâte feuilletée, inratable, révolutionnera vos préjugés sur celle-ci et deviendra un jeu d'enfant ! ☐

Sublimement développée après cuisson et croustillante à souhait, elle vous permettra de réaliser toutes sortes de recettes : galettes, croustades, chaussons, tartes... ☐

Il est possible d'en préparer en grosse quantité et de la congeler en plusieurs morceaux ! Il faudra simplement penser à la sortir du congélateur la veille de la réalisation de votre recette ! ☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒