

PÂTE FEUILLETÉE

Préparation: 40 minutes + repos de la pâte: 2 h 30 en 3 phases

INGRÉDIENTS:

500 g de farine

50 g de beurre (à température ambiante)

1 pincée de sel 3/8 l d'eau

500 g de beurre froid

1. Mélangez la farine avec le beurre, le sel et l'eau pour obtenir une pâte lisse, roulez la en boule et coupez-la en croix.
2. Laissez reposer 30 minutes
3. Abaissez la pâte en carré. Coupez le beurre en fines tranches et étalez-les sur la pâte.
4. Rabattez les bords sur le beurre en les faisant se croiser
5. Abaissez la pâte en carré et repliez les bords vers le centre.
6. Rabattez la moitié droite sur la partie gauche.
7. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
8. Abaissez en carré repliez le côté sur les deux tiers de la pâte et le côté gauche sur la partie restante.
9. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.