


Pâte feuilletée

Pour 1 pâte à tarte : 150 g de farine (1 mesure), 150 g de beurre salé (80% de matière grasse) congelé en morceaux (1 mesure), 75 g d'eau froide (1/2 mesure).

- 1) Congeler le beurre en morceaux (réguliers) à l'avance.
- 2) Mettre dans le  eau+ farine et mixer **6 sec/vit 6**. Ajouter le beurre et mixer **6 sec/vitesse 6**. Vous obtenez une préparation granuleuse (**Schéma 1**).
- 3) Former un bloc de 2 à 3 cm d'épaisseur en compactant les grains les uns aux autres (**schéma 2**) puis étaler un grand rectangle sur un plan de travail **bien fariné (schéma 3)**.



(1)



(2)



(3)

- 4) Rouler ce rectangle dans le sens de la longueur comme un tapis (**schéma 4**) et avec le « boudin » obtenu, former un escargot (**schéma 5**). L'enrober d'un film alimentaire pour le maintenir serré et le mettre au réfrigérateur au moins 20 mn (ou 5 mn au congélateur lorsque l'on est pressé...). Cette première partie peut même se faire la veille.



(4)



(5)

- 5) Mettre l'escargot sur sa tranche (**schéma 6**) et l'aplatir de façon à former un bloc en maintenant les côtés avec les mains pour que les couches ne se défassent pas (**schéma 7**).
- 6) Étaler légèrement dans la longueur et plier en 3 (**schéma 8**). La pâte est prête à être étalée soit en rectangle, soit en rond (selon ce que l'on veut en faire). La remettre au réfrigérateur si pas de cuisson immédiate !



(6)



(7)



(8)

Importance du choc thermique pour le feuilletage : four très chaud/pâte froide !