

Pâte feuilletée

express pur beurre



Préparation :
20 minutes

Réfrigération :
1 heure

Portions :
1 pâte

Ingrédients :

- 240 g de farine de blé T45
- 240 g de beurre* froid coupé en dés
- 3 g de sel
- 90 ml d'eau froide

Pour réaliser une pâte feuilletée sucrée, il est possible de remplacer 40 g de farine par du sucre de canne.

1. Mélanger la farine, le beurre et le sel à la main ou dans le bol d'un robot.
2. Ajouter l'eau et pétrir à nouveau : les morceaux de beurre doivent toujours être visibles dans la pâte.
3. Former une boule, la filmer et la placer au frais au moins une heure.
4. Fariner le plan de travail et y étaler la pâte sur 50 cm de longueur et 15 cm de largeur.
5. Rabattre le tiers supérieur vers l'intérieur, puis le tiers inférieur.
6. Tourner de 45° vers la droite : c'est le premier tour.
7. Répéter l'opération quatre fois, la pâte feuilletée est prête !

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Lepinque-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr