



## LA PATE FEUILLETEE



250 gr. de farine. 7gr. de sel. 12cl. d'eau. 1 cc de vinaigre d'alcool blanc, 50gr. de beurre à T° ambiante ----> = **LA DETREMPE**

250gr. de beurre sec = **beurre des Charentes.**

Mélanger à la main ou au robot les éléments de la détrempe, sans trop les travailler. Faire une boule avec le pâton obtenu, l'inciser en le quadrillant avec un couteau et le mettre au frais dans du film alimentaire.

Faire un carré de 15cm avec la plaque de beurre enfermée dans du film étirable, mettre au frais avec la détrempe, **au minimum**  $\frac{1}{2}$  heure. **Les 2 éléments doivent avoir la même température.**

Etendre la détrempe pour former un carré d'environ 25cm de côté. Mettre le beurre au centre, comme un losange, et rabattre celle-ci comme une enveloppe. Fariner légèrement, retourner l'enveloppe et commencer le pliage.



Donner 6 tours à la pâte, 2 par 2, à  $\frac{1}{2}$  H d'intervalle minimum en laissant chaque fois la pâte au frais entre les tours. On peut aussi avantageusement remplacer les 2 derniers tours par un tour double ou portefeuille.

**Pour donner un tour :** fariner légèrement le plan de travail, étaler la pâte devant soi le plus longuement possible et de manière régulière, en vérifiant bien que le beurre ne sorte pas.

Replier en 3, tourner le carré obtenu de manière à avoir la pliure sur le côté. Le 1<sup>er</sup> « tour » est donné. Recommencer la même opération, pour donner un 2<sup>eme</sup> « tour ».



Mettre au frais minimum  $\frac{1}{2}$  heure. On peut très bien réaliser la pâte sur 1 ou 2 jours sans problème

Recommencer 1 fois ce processus pour obtenir 4 tours. Donner ensuite un tour double portefeuille, remettre au frais. La pâte est prête.

Couper net, **ne pas mettre en boule.** Se congèle très bien.

Si on doit dorer la pâte à l'œuf, prendre soin de ne **jamais dorer les bords**, cela empêcherait la pâte de se développer et de monter, laisser 2mm de sécurité !

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)

La cuisine de Mercotte  
Essais, réalisations et recettes au quotidien!



La cuisine de Mercotte  
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

