

Pâte feuilletée

670g de farine, 500g de beurre, 35 cl d'eau, 12g de sel

Préparer tous les ingrédients à pétrir du bout des doigts afin d'obtenir une boule de pâte homogène.

Coupez au couteau le dessus de la boule en formant une croix, et laissez reposer au frais 30 minutes minimum.

Déposez la boule sur le plan de travail fariné et abaissez la pâte en forme de croix.

Placez au centre le beurre à la température ambiante, puis Rabattre les quatre pointes sur le beurre.



Abaissez la pâte dans la longueur au rouleau, faire pivoter l'abaisse d'un quart de tour et Pliez la pâte en trois, puis Abaissez une deuxième fois la pâte dans la longueur, et repliez une deuxième fois, Marquez la pâte en enfonçant 2 doigts pour savoir le nombre de tour déjà réalisé, et laissez reposer au frais 30 minutes minimum.



Même opération pour les deux autres tours en laissant reposer la pâte chaque fois et ainsi de suite pour les deux dernier tours car une pâte feuilletée normale comporte toujours 6 tours.



La pâte se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur et plusieurs semaines au congélateur