

# Pâte feuilletée inversée



**Pour environ 1 kg de pâte**

**Préparation** : 20 minutes

**Repos** : Entre 7 et 8 heures

**Phase 1** :

- 80 g de farine type 45
- 80 g de farine type 55
- 380 g de beurre à température ambiante (sorti la veille pour le lendemain)

**Phase 2 (détrempe)** :

- 15 cl d'eau
- 1 c à dessert de vinaigre blanc
- 15 g ou 2 c à café de sel (fleur de sel)
- 180 g de farine type 45
- 180 g de farine type 55
- 110 g de beurre fondu refroidi

**Préparez la phase 1** : Mélangez le beurre pommade avec les farines.

Transvasez dans sur une feuille de papier sulfurisé et refermez le papier sur la pâte.

Étalez en forme de disque ou en carré jusqu'à 2 cm d'épaisseur.

Conservez la pâte au réfrigérateur emballée dans son papier pendant 1h30 à 2 heures.

**Préparez la phase 2 (la détrempe)** : Diluez le sel dans l'eau. Ajoutez le vinaigre.

Faites fondre le beurre au micro-onde ou dans une casserole à feu doux. Laissez refroidir.

Dans un saladier, mélangez les farines tamisées et le beurre fondu refroidi. Commencez à mélanger avec une cuillère en bois.

Ajoutez l'eau progressivement en mélangeant à la cuillère puis ensuite avec les mains. **Attention**, ne pas ajouter toute l'eau d'un coup.

Arrêtez l'ajout d'eau quand la pâte est molle et se décolle des parois, un peu comme une pâte brisée.

Étalez la pâte en un carré de 2 cm d'épaisseur.

Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 1h30 à 2 heures.

Le temps de repos écoulé, sortez la pâte de la phase 1. Abaissez la pâte sur un plan de travail bien fariné sur une épaisseur en disque ou en carré. Attention si vous trouvez la pâte molle replacez-la au réfrigérateur.

Déposez la détrempe (phase 2) au centre en diagonale.

Rabattez les 4 coins de pâte de la phase 1 pour enfermez la détrempe (phase 2) et tapez avec le rouleau pour aplatir la pâte. Si la pâte est trop froide, attendez un peu pour évitez de la casser.

A cette étape, vous pouvez effectuer le premier tour double mais seulement si votre pâte n'est pas molle. Si la pâte commence à se ramollir, n'hésitez pas à la remettre au repos au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Je vous conseille de le faire.

Premier tour (double) : Abaissez la pâte en un rectangle 3 fois plus long que large sur le plan de travail bien fariné en la soulevant de temps en temps.

Repliez la partie inférieure vers le milieu de la pâte. Je plie avant la moitié, sachant que la pâte sera pliée encore une fois, il est mieux de ne pas avoir de pliure au niveau de la soudure.

Rabattez la partie supérieure et soudez les 2 bords.

Repliez encore une fois en portefeuille.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure dans du film alimentaire.

2ème tour (double) : Placez la pâte devant vous comme sur la photo 3 du ci-dessus. Le sens du premier tour n'est pas important mais toujours positionner la pâte dans le même sens avant d'effectuer les tours suivants.

Abaissez la pâte en un rectangle 3 fois plus long que large sur le plan de travail légèrement fariné.

Rabattez la partie inférieure comme précédemment et rabattez la partie supérieure. Repliez encore une fois en portefeuille.

Soudez les bords.

Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dernier tour (simple) : Abaissez la pâte en un rectangle 3 fois plus long que large.

Rabattez la partie inférieure puis rabattez la partie supérieure dessus.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur minimum 30 minutes avant de l'utiliser.

Selon l'utilisation souhaitée, coupez la pâte en 4.

Congelez le surplus de pâte.