

MA PÂTE FEUILLETÉE MAISON, FACILE ET RAPIDE

#AUFOURETAUJARDIN - RECETTE TIRÉE ET ADAPTÉE DU BLOG DE CHÂTAIGNE - WWW.BLOGDECHATAIGNE.FR

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 2 FONDS DE TARTE / PRÉPARATION 25 MIN. / REPOS 60 MINUTES



Ingédients

250g de farine de blé
200g de beurre doux
125g d'eau
1 cuillère à café de sel fin

xxx

PAS À PAS DE LA RECETTE :

1- MÉLANGER LE SEL FIN À L'EAU. DANS LE BOL DU ROBOT, VERSER LA FARINE, LE BEURRE BIEN FROID COUPÉ EN MORCEAUX ET L'EAU SALÉE. MÉLANGER À PETITE VITESSE (1 À 2 MINUTES) JUSQU'À CE QUE L'ENSEMBLE FASSE GROSSO-MODO UN PÂTON UN PEU COLLANT. CE N'EST PAS GRAVE SI LE BEURRE N'EST PAS BIEN INCORPORÉ, IL LE SERA DANS LES ÉTAPES SUIVANTES.

2. SUR UN PLAN DE TRAVAIL FARINÉ, ÉTALER LE PÂTON À L'AIDE D'UN ROULEAU À PÂTISSERIE JUSQU'À CE QU'IL PRENNE UNE FORME RECTANGULAIRE TROIS FOIS PLUS LONG QUE LARGE, D'UN GROS CENTIMÈTRE D'ÉPAISSEUR.



3. LE « TOURNAGE » COMMENCE : PLIER LE TIERS SUPÉRIEUR DE LA PÂTE VERS SOI (SOIT AUX 2/3 DE LA LONGUEUR), PUIS LE TIERS INFÉRIEUR RESTANT PAR-DESSUS LES DEUX PLIS PRÉCÉDENTS DE FAÇON À OBTENIR UN CARRÉ.
4. TOURNER LE CARRÉ VERS LA DROITE (OU LA GAUCHE) C'EST LE PREMIER TOUR. PROCÉDER COMME AU TOUR PRÉCÉDENT : ÉTALER POUR TRIPLER LA LONGUEUR, RABATTE LA PARTIE SUPÉRIEURE VERS SOI, PUIS LA PARTIE INFÉRIEURE ET TOURNER VERS LA DROITE : DEUXIÈME TOUR. IL FAUDRA RÉPÉTER 5 FOIS L'OPÉRATION EN TOUT, EN FARINANT LE PLAN DE TRAVAIL LÉGÈREMENT ENTRE CHAQUE TOUR.
5. A CETTE ÉTAPE, TU PEUX SOIT : L'ENVELOPPER DANS UN PAPIER FILM ET LA LAISSER REPOSER AU FRIGO AU MOINS 1H AVANT DE T'EN SERVIR, SOIT LA CONGELER.

♡ RECETTE TIRÉE ET ADAPTÉE DU BLOG DE CHÂTAIGNE, OUI LA PROPOSE VERSION NOISETTE ET CHOCOLAT - WWW.BLOGDECHATAIGNE.FR