



Feuilletage inversé

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Pourquoi ne pas vous lancer dans une pâte feuilletée inversé! Dans la version classique du feuilletage, le beurre est mis dans la pâte. Pour le feuilletage inversé, le beurre se retrouve à la place de la pâte.

Ingrédients:

Pâte 1:

- 470g de farine type 45
- 20g de sel fin
- 200g d'eau froide
- 130g de beurre fondu

Pâte 2:

- 200g de farine type 45
- 540g de beurre mou

vinaigre alcool 1cl facultatif



Réalisation:

Dans cette version du feuilletage, je vous propose une recette de qualité et un peu plus technique dans sa réalisation. Mais avec de la patience et en respectant les indications, tout est réalisable. Le feuilletage inversé a pour avantage d'être plus léger à manger et gonfle légèrement plus que la version classique. Pourquoi inversé ? La technique est de mettre la pâte (la détrempe) à l'intérieur du beurre au moment du tourage. Ce qui est le contraire des autres pâtes feuilletées. Commencer par réaliser toutes vos pesées.

Pâte 1 : après avoir mis l'eau au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Verser l'eau bien froide dans votre bol de robot ou malaxeur et le sel fin. Bien dissoudre le sel fin et ajouter le beurre fondu. Pour éviter de noircir la pâte et qu'elle devienne rance après quelques jours au réfrigérateur, vous pouvez ajouter du vinaigre d'alcool. Après avoir bien mélangé l'ensemble, ajouter la farine et malaxer jusqu'à ce qu'une boule se forme.

Arrêter aussitôt sa formation et la verser sur votre plan de travail, puis terminer le pétrissage en formant une boule. Attention à ne pas trop pétrir cette pâte, ce qui risquerait de la rendre élastique. Envelopper dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur 1 heure environ. Pendant ce temps, nous allons réaliser la deuxième partie.

Pâte 2 : mettre dans la cuve du malaxeur ou robot le beurre mou et la farine. Bien malaxer l'ensemble et réaliser une boule plate sur votre plan de travail. Idem que pour la première préparation, la mettre au réfrigérateur pendant une heure dans du film alimentaire.

Réalisation du premier tour : sortir les deux pâtes du réfrigérateur. Saupoudrer votre plan de travail de farine et étaler la pâte 1 en grand carré de 30 cm environ. Mettre au centre la pâte 2 et l'envelopper avec les bords de la pâte 1. Étaler (tour simple) votre pâte doucement en une longueur de 60 à 70 cm et 25 cm de large environ (voir vidéo). Replier votre pâte en trois et réaliser un quart de tour, puis l'envelopper dans un film alimentaire. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Deuxième tour : mettre votre pâte sur votre plan de travail avec les plis apparents sur le côté droit et gauche et ôter son film. L'étaler à nouveau une longueur de 80 cm environ. Réaliser un pliage en 4 (pliage double), en ramenant les bords au centre de la pâte et plier le tout (voir vidéo). Vous devez avoir à ce stade quatre épaisseurs de pâte. Mettre votre pâte à nouveau dans son film alimentaire et 1 heure au réfrigérateur. Le temps de repos de la pâte feuilletée est très important. Renouveler le pliage double et après le temps de repos, terminer votre pâte inversée en réalisant un pliage simple.

Laisser 2 heures au réfrigérateur avant son utilisation. Couper la pâte en deux dans le sens du pliage, permettant d'avoir des bâtons de pâte feuilletée d'environ 800 g. Vous pouvez la congeler et la conserver 6 mois. Pour ma part, j'ai toujours de la pâte feuilletée au congélateur.