



Pâte feuilletée rapide

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

Le feuilletage rapide vous apportera plaisir et réconciliation avec cette pâte. Elle se conservera mieux au congélateur qu'au réfrigérateur.

Ingrédients:

- 500g de farine type 45
- 500g de beurre de premier choix
- 9g de sel fin
- 250ml d'eau froide

Réalisation:

Il est préférable de mettre 4 à 5 heures de l'eau dans le réfrigérateur. Pour le beurre, le sortir du réfrigérateur 3 à 4 heures avant utilisation.

Mettre dans la cuve du robot la farine. Ajouter le beurre en petit morceaux en malaxant délicatement. Dans un récipient ajouter le sel fin et verser l'eau bien froide sur le sel pour le dissoudre. Une fois celui-ci bien dissous, verser dans la cuve du batteur. Malaxer délicatement jusqu'à obtenir une boule. Tourage : Mettre ensuite votre pâte sur votre plan de travail et réaliser les deux premiers tours. Abaisser devant soi et lui donner la forme d'un rectangle de 30 cm x 15 cm environ. Plier en trois en prenant soin d'ôter l'excédant de farine. Faire un quart de tour à votre bâton de pâte feuilletée et renouveler l'opération. Envelopper alors votre pâte dans du film étirable et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Ce temps écoulé, donner de nouveau deux tours puis 30 minutes à nouveau au réfrigérateur. Terminer la réalisation de votre pâte feuilletée en donnant les deux derniers tours. Laisser reposer à nouveau 20 minutes avant utilisation.

Pour toute utilisation de la pâte feuilletée, il est recommandé de laisser reposer 15 minutes avant de mettre à cuire vos sujets.





Recette de www.vision-plaisir.fr



© 2016 vision-plaisir



Recette de www.vision-plaisir.fr



© 2016 vision-plaisir