



Pâte feuilletée légère

Ingredients

4 petits suisses
240g de farine
120g de beurre
1/2 cuillère à café de sel

Étape de la recette

A l'aide d'un bon mixer ou blender mixer ensemble la farine et les petits suisses, on obtient une sorte de crumble

Ajouter le beurre en petits morceaux de préférence congelé et mixer jusqu'à obtenir une pâte

Le beurre ne doit pas être complètement incorporé ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 épaisseurs)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on étale en rectangle et on fait le même pliage

On fait ça 6 fois au total

Filmer la pâte et mettre 1h au frais