te feuilletée express

Ingredients
375g de farine
300g de beurre
1cuillère à café de sel
150g d'eau

Étape de la recette

- Pour environ 800g de pte -

Utiliser du beurre congel et de l'eau froide

Mettre tous les ingrdients dans le bol 10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas compltement incorpor c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et taler la pte 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 paisseurs)

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

On recommence une 3me et 4me fois

La pte est prête, pas besoin de temps de repos

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr