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 pâte -

Utiliser du beurre congelé et de l'eau froide

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

Le beurre n'est pas complètement incorporé c'est normal ! 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 recommence une 3ème et 4ème fois

La pâte est prête, pas besoin de temps de repos

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