

Pâte feuilletée

650g de farine
500g de beurre
1/4 l d'eau
1 pincée de sel

Faire 2 pâtes : la première avec 500g de farine

1/4 l d'eau

1 pincée de sel.

Faire une pâte simple en premier puis laisser en attente.

La deuxième avec 500g de beurre

150g de farine

Déposer la farine sur une table, la recouvrir avec le beurre coupé en cubes (2cm de côté).

Ecraser les morceaux de beurre en les mélangeant à la farine pour faire une boule de pâte mais attention de ne pas trop faire fondre le beurre !!! Le beurre doit être bien froid et le lieu de travail pas trop chaud.

Étaler la première pâte en farinant votre plan de travail, une fois la pâte étalée, mettre la deuxième pâte dessus et l'emprisonner avec la pâte étalée pour faire une grosse boule.

Étaler cette grosse boule sans laisser sortir la pâte beurre.

L'étape suivante est le pliage de cette pâte que je ne peut pas écrire et qu'il faudra dessiner lors de la démonstration...

Plier en 4 - 3 - 3 - 4

