

Pâte feuilletée rapide

Farine	315g
Beurre froid	250g
Eau	125g
Sel	4g

1. Dans le bol du robot, mettre la farine et le sel. Couper le beurre en petit morceaux et les verser dans la farine en mélangeant légèrement avec la feuille du robot.

2. Ajouter l'eau en continuant de mélanger avec la feuille. Dès qu'une boule commence à s'amalgamer, retirer la pâte. faire une boule sur le plan de travail et l'étaler dans la longueur sur une largeur de 15 cm.

3. Faire 5 tours simples :

Étaler la pâte pour avoir 3 fois plus de longueur que de largeur.

Plier en portefeuille (en 3)

Tourner d'un quart de tour et recommencer d'étaler 5X

4. Étaler la pâte sur une épaisseur de 2/3 mm. Réserver un gabarit de 28 cm sur 15 cm pour mettre à la cuisson.

Poser la pâte sur une plaque de four et mettre un papier sulfurisé dessus.

5. Mettre au four à 180° pendant 25 mn. Enlever le papier sulfurisé, saupoudrer de sucre glace et remettre au four 10 mn.

