



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 20mn (Hors temps de repos)**

### ***PÂTES FEUILLETÉE***

#### **INGREDIENTS:**

500 g de Farine  
10 g de sel  
40 g de beurre fondu  
25 cl d'eau

375 g de beurre  
(Pour le tourage)

#### **METHODE :**

La pâte Feuilletée est l'une des plus utilisées en pâtisserie. Pithiviers, Galette des Rois, Millefeuille, et bien d'autres encore...Elle est aussi la plus compliquée dans sa réalisation, mais pas de panique, le Chef c'est Vous !

Commencez par faire fondre la petite quantité de beurre. Versez la farine et le sel dans un grand saladier, faite une fontaine au centre, puis ajoutez l'eau et le beurre fondu.

Mélangez le tout du bout des doigts au début, puis à pleine main par la suite. La pâte doit être mélangée grossièrement. Ne cherchez pas à obtenir une pâte lisse et homogène. On obtient alors ce que l'on appelle : la « détrempe ».

Prenez le beurre pour le tourage (tout juste sorti du réfrigérateur, il doit être dur), puis tapez dessus à l'aide d'un rouleau afin d'obtenir un carré.

Etalez la « détrempe » sur un plan de travail fariné, de telle manière qu'il soit 2 fois plus grand que le carré de beurre. Disposez ce carré pointe vers le haut devant vous (figure en losange), puis déposez le carré de beurre au centre.

Repliez alors les pointes du losange sur le beurre. Vous obtenez alors un carré de pâte, la détrempe, renfermant un carré de beurre. Tapez légèrement à l'aide d'un rouleau pour que les couches adhèrent entre elles, vous avez désormais ce que l'on appelle : un pâton de Feuilletage.

Maintenant, place au tourage ! C'est cette opération qui formera le feuilleté de la pâte.

Etalez le pâton de façon qu'il soit 4 fois plus long que large, puis pliez comme ceci.

D'abord on rabat les extrémités vers le centre puis vous pliez le pâton en deux. On vient alors de donner un tour double. Voir le schéma !

Etalez de nouveau le pâton sans en changer la disposition, mais cette fois, il doit être 3 fois plus long que large seulement, puis pliez le en 3 en rabattant d'abord le bord droit, puis le bord gauche, il s'agit d'un tour simple. Voir le schéma !

Mettez votre pâton au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures, pour qu'il se durcisse.

Puis, reprenez le pâton, et recommencez l'opération, mais cette fois, commencez par donner un tour simple, pour finir par un tour double. Au final, vous aurez donné deux tours simples, et deux tours doubles.

Mettez la pâte feuilletée ainsi obtenue au réfrigérateur, jusqu'à son utilisation.