



## Pâte feuilletée légère au petit suisse (au robot)

### **Pour une pâte de 300 g :**

- 2 petits suisses (soit 120 g)
- 120 g de farine
- 60 g de beurre congelé coupé en petits cubes (plus il a été congelé longtemps, mieux c'est)
- une pincée de sel

Mettre tous les ingrédients dans le robot et faire tourner les couteaux à vitesse maximale pendant 20 secondes.

On obtient une pâte grumeleuse.

Etaler en rectangle (longueur = largeur X 3).

Faire trois tours.

Filmer et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

### **Les feuilletés sucrés :**

Etaler la pâte en rectangle (longueur = largeur x 3). Saupoudrer de sucre roux. Redonner un coup de rouleau à pâtisserie pour faire pénétrer le sucre dans la pâte.

Replier les bords des grands côtés jusqu'au milieu (les deux bords doivent se toucher au centre), puis refermer de manière à avoir une sorte de boudin .

Couper des tranches nettes de 1 cm. Rouler ces tranches dans le sucre. Déposer les feuilletés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, feuilletage apparent (vers le haut).

Enfourner pour 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 200°C. (22 minutes pour moi).

Source : ancienne recette tupperware :

- poids des petits suisses
- même poids de farine
- moitié de ce poids en beurre
- sel ( 1 càc pour 250g de farine)

L'idée du beurre congelé vient de La Cachina : <http://la-cachina.over-blog.com/article-pate-feuilletee-express-inratable-48313760.html>