

Pâte feuilletée express



Quand je vous avais proposé mes gaufres feuilletée au chocolat milka®, je vous avais dit que j'avais fait une pâte feuilletée express et qu'elle était vraiment super. Donc aujourd'hui je vous la propose cette fameuse pâte feuilletée, je voulais vraiment vous la partager quand elle est vraiment très feuilletée pour une pâte express. J'ai cuit juste un petit morceau pour que vous voyiez ce que ça donne ! 🍪

Pour une pâte feuilletée de 300g environ

Ingrédients:

250g de farine tamisée

1 pincée de sel

15cl d'eau

200g de beurre en pommade

Préparation:

Mélangez la farine tamisée avec le sel et l'eau, jusqu'à obtention d'une belle boule de pâte plutôt lisse.

Laissez reposer 15min au réfrigérateur.

A l'aide d'un batteur électrique, battez le beurre (ou vous pouvez le mixer).

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné.

Étalez le tiers du beurre. Ramenez les coins de la pâte vers le centre. Refaites le même carré, étalez la même quantité de beurre que précédemment, repliez les côtés et renouvelez l'opération une dernière fois.

Étalez la pâte en un long rectangle, roulez-la sur elle-même en un gros boudin, filmez et glissez au frais jusqu'à son utilisation.