

Pâte feuilletée



Aujourd'hui je vous montre comment faire une belle pâte feuilletée en image ! La pâte feuilletée n'est pas forcément compliqué à réaliser, je dirais même pas du tout ! Mais elle est longue, et il faut bien faire tous les pliages pour en obtenir une belle bien feuilletée ! Alors voilà n'ayez plus peur de la pâte feuilletée et lancez-vous dans sa réalisation, après à vous les galettes maison, les tartes avec une pâte feuilletée, et encore tellement de desserts ! Si vous avez des questions n'hésitez surtout pas !

Pour 1Kg de pâte feuilletée

Ingrédients:

500g de farine

300g de beurre froid (la quantité peut impressionner mais rappelez-vous que c'est pour 1Kg de pâte !!!)

75g de beurre fondu

250ml d'eau

2c. à café de sel

Préparation:

Mélangez la farine et le sel. Faites un puits. Versez le beurre fondu refroidi et l'eau. Avec les mains (ou une corne), incorporez la farine afin d'obtenir une pâte homogène.

Travaillez la pâte 1 à 2min sur un plan de travail fariné. Formez une boule et, au couteau, taillez une croix. Mettez la boule au réfrigérateur 15min minimum, enveloppé dans du film alimentaire.

Au rouleau, tapez le beurre froid entre deux feuilles de papier sulfurisé pour former un carré de 10-12cm de côté.

Sortez la pâte du réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné, ouvrez-la en croix, posez le carré de beurre au milieu. Repliez les branches, bien soudé. (1)

Faites un tour: étalez la pâte en rectangle d'environ 20X40cm. (2)

Le pliez en trois. Tournez le pâton d'un quart de tour. (3)

Donnez un deuxième tour: étalez, pliez en trois, tournez d'un quart de tour. (4) et (5). Laissez reposer la pâte 20min au réfrigérateur, couvert d'un film alimentaire.

Donnez un tour portefeuille: commencez par étaler la pâte, plus long que précédemment. Repliez deux quarts de pâte vers l'intérieur. Repliez ces deux moitiés sur elles-mêmes, tournez d'un quart de tour. (6) et (7)

Tournez de nouveau d'un quart de tour. Recommencez un tour portefeuille: étalez la pâte, pliez deux quarts puis pliez en deux. La pâte a eu 5 tours en tout. (8) et (9)

Laissez reposer la pâte bien emballée dans du film alimentaire (pour ne pas qu'elle croûte) 1H au réfrigérateur minimum avant de l'utiliser.

Vous pouvez découper la quantité qu'il vous faut et mettre le reste au congélateur, sortez-le du congélateur juste 2H avant de l'utiliser.

