

PATE FEUILLETEE

250 g de farine (de préférence T55)

Eau : 150 g (150 ml)

Sel : 5 g

Beurre : environ 200 g. Sortir le beurre du réfrigérateur au moins deux heures avant (à température ambiante), pour qu'il est une consistance molle.

Cette pâte doit son développement au four à la superposition de feuillets de pâte très mince, séparés par une mince couche de beurre.

Ce travail s'effectue par « tourage » de la pâte. Au four, la vapeur d'eau, contenue dans la pâte et le beurre, cherche à s'échapper, et sépare ainsi les feuillets, lesquels se voient soulevés, d'où de fines lamelles aérées.

Il est très important d'apporter un grand soin au tourage : une pâte qui aurait été déchirée ou brisée en cours de tourage, donnerait un feuilletage plat et de mauvaise qualité.

En règle générale, manier le rouleau sans appuyer trop fort pour ne pas donner d'élasticité à la pâte.

Détrempe :

- Dans un cul de poule mélanger la farine (tamisée, de préférence) et le sel. Faire une fontaine, puis y mettre l'eau. Avec une spatule, mélanger l'eau et la farine, progressivement, en partant du centre et en allant vers les bords, et en incorporant de plus en plus de farine. La pâte ainsi obtenue s'appelle la « détrempe ».
- Faire une boule avec cette pâte, sans trop la travailler (pour ne pas lui donner d'élasticité).
- Peser la détrempe. Le poids obtenu est à diviser par deux pour avoir le poids du beurre.
- Faire une incision en croix (au couteau) pour détendre la pâte.
- Filmer la détrempe (pour ne pas qu'elle croute), et laisser reposer au frais au moins 15 mn.
- A la sortie du réfrigérateur, poser la boule de détrempe sur un plan de travail légèrement (pas trop) fariné. Abaisser au rouleau chaque partie pour former une croix en laissant au centre une épaisseur.

Tourage :

- Le beurre, légèrement ramolli, doit avoir la même consistance que la pâte, pour que le mélange se fasse correctement.
- Configurer le beurre en carré qui sera déposé au centre de la croix formée par la détrempe
- Replier les bords de la croix sur le beurre, en enveloppant complètement le beurre (dernière pliure vers le haut). Tourner d'un quart de tour vers la droite, puis en tapotant avec le rouleau, répartir le beurre dans la pâte.
- Puis abaisser sans trop écraser la pâte (la pâte doit toujours glisser sur le plan de travail, et le rouleau ne doit jamais sortir de la pâte). Ne pas trop appuyer avec le rouleau.
- Veiller à faire des angles droits (rectangle aussi parfait que possible), et quand on a atteint environ la longueur du rouleau (avec une largeur du tiers de la longueur), plier le pâton en 3, avec la dernière pliure vers le haut. Veiller à ce que les 3 couches soient présentes partout.

- Puis faire faire au pâton un quart de tour et recommencer l'opération. Ecraser légèrement les extrémités au début, et ne pas appuyer trop fort. Ne pas tirer sur les extrémités. A la fin du tour, replier en 3.
- La pâte a alors deux tours. La filmer, et la laisser reposer au frais environ 15mn.
- Puis recommencer l'opération, en faisant deux autres tours. Puis filmer et laisser à nouveau reposer 15 mn.
- Reprendre le pâton et faire un 5^{ème} tour, ce qui est suffisant. Laisser à nouveau reposer 10 à 15 mn au frais avant d'utiliser.
