

## **PATE FEUILLETEE INVERSEE**

650 g de farine (de préférence T55), séparée en deux : 150 g d'un côté, 500 g de l'autre.

Eau : 250 g (250 ml), éventuellement un tout petit peu plus selon absorption de l'eau par la farine.

Sel : 10 g

Beurre : 500 g. Sortir le beurre du réfrigérateur quelques heures avant.

-----  
*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.*

*Le feuilletage inversé est plus facile à travailler, présente moins d'élasticité et développe mieux à la cuisson que le feuilletage classique. Par contre il est un peu plus délicat à réaliser.*

### **« Extérieur » du feuilletage :**

- Dans un cul de poule mélanger 150 g de farine (tamisée, de préférence) et le beurre ( 500 g), de façon à obtenir une boule de pâte homogène.
- Etaler la boule de pâte en un rectangle d'environ 1 à 2 cm d'épaisseur, entre deux feuilles de papier cuisson et réserver.

### **« Intérieur » du feuilletage :**

- Dans un cul de poule mélanger le reste de la farine (500 g), le sel et l'eau. Faire une boule, puis constituer un rectangle.

### **Tourage :**

- Les deux parties du feuilletage doivent avoir une consistance proche pour que le mélange se fasse correctement.
- Déposer l'intérieur au centre de la partie extérieure, puis replier celle-ci sur l'intérieur, et bien fermer de chaque côté (on obtient ainsi un rectangle avec une pliure au centre).
- Tapoter avec le rouleau afin de bien répartir l'intérieur dans l'enveloppe extérieure.
- Faire faire un quart de tour au rectangle, fariner le plan de travail et le dessus du rectangle, 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 1,5 fois 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<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> tour. Laisser à nouveau reposer 10 à 15 mn au frais avant d'utiliser.

-----