

PATE FEUILLETEE

Ingrédients :

300 gr de farine

300g de beurre congelé, ou de margarine PAX (chez Leclerc) congelée en petits morceaux.

150 gr d'eau très froide

Une demi-cuillère à café de sel

Préparation :

Mettre le beurre, l'eau très froide, le sel dans le bol.

Mixer 15 secondes /vitesse 6, puis 10 secondes /Sens inverse/vitesse 2

Je farine mon plan de travail, puis je verse le contenu du bol. Je rassemble rapidement le mélange obtenu, puis à l'aide de mon rouleau, je l'étale en un grand rectangle d'environ 3 mn d'épaisseur.

ATTENTION : important. Je roule la pâte dans le sens de la longueur, puis en escargot.

Je la filme ensuite et direction le frigo **jusqu'au lendemain**.

Le lendemain (oui j'insiste)

Etaler votre pâte positionnée debout.

Sur 3 ou 4 mm c'est bien.

Pour la cuisson, une chose importante. **Pâte très froide** et four très chaud donc choc thermique qui feront un si beau feuilletage.

