

PÂTE FEUILLETÉ FACILE AU COMPANION



PREP.



15'

REPOS



1h

Ingrédients



1
cercle
de
30cm

- 120g de farine type 55
- 90g de beurre congelé coupé en dés
- 60g d'eau bien froide
- 1 pincée de sel

Préparation

- Installez le couteau pétrir-concasser dans le bol.
- Ajoutez l'eau froide, la farine, le sel et le beurre.
- Fermez le couvercle avec le bouchon et lancez vitesse 6 pendant 2 min. Puis vitesse 8 pendant 30 s.
- Vous obtenez des petits morceaux de pâte (il est normal que la pâte ne forme pas une boule).
- Fleurez le plan de travail et vos mains.
- Versez la préparation sur le plan de travail.
- Formez une boule sans trop travailler la pâte (on doit voir les morceaux de beurre).
- Abaissez la pâte en rectangle sur 5-7 mm d'épaisseur. Enroulez dans le sens de la longueur.
- Puis roulez ce boudin sur lui-même en forme escargot en mettant la jointure à l'intérieur de l'escargot.
- Vous obtenez un gros escargot, filmez-le et réservez-le au réfrigérateur 1 heure.
- La pâte est maintenant prête à être étalée : positionnez l'escargot de façon verticale, sur la tranche avec la jointure en dessous.
- Aplatissez l'escargot en appuyant le rouleau à pâtisserie sur le dessus de façon à former un bloc rectangulaire de 4 à 5 cm d'épaisseur.
- Puis abaissez la pâte, en la retournant régulièrement sans oublier de fleurir légèrement à chaque fois.
- La pâte devient plus souple au fur et à mesure vous la travaillez.
- Etalez selon les besoins.

