

PÂTE FEUILLETÉE

Recette de Michel

8 Janvier 2011.

Galette pour 8 personnes

FOUR à 200°

- 320 gr de farine
- 160 gr d'eau (16 cl)
- 250 gr de beurre très ferme
- 30 gr de beurre fondu
- 6/7 gr de sel
- + Un peu de farine pour le tourage

Tamisez la farine sur votre feuille à pâtisserie et creusez un puits au centre

Versez les 30 gr de beurre fondu, refroidi dans un bol, ajoutez le sel,

Fouettez jusqu'à ce que le sel soit fondu et ajoutez l'eau.

Versez ce liquide dans le puits et mélangez en pétrissant à l'aide d'une corne ou spatule (sans les doigts pour éviter trop d'élasticité.)

Rangez la une ½ heure au Frigo

Après ce temps de repos de la détrempe, poser le beurre ferme sur un papier sulfurisé, tapez dessus avec le rouleau, puis formez un carré d'environ 10 cm de côté et 1 cm d'épaisseur – le beurre ne doit plus être trop ferme.

Farinez légèrement votre feuille, reprenez et tapez la pâte qui a durci au frigo et étalez en un disque de 1 cm d'épaisseur en lui donnant la forme d'une étoile dont le centre représente un dôme carré de 10 cm de côté

Posez le beurre sur ce dôme et rabattez les extrémités de façon à obtenir un carré.

Farinez légèrement

Abaissez ce carré au rouleau en un rectangle de 30/10 environ.

Balayer l'excédent de farine et pliez ce rectangle en 3

Toujours choisir le même côté du carré à placer à droite – donc vous tournez ¼ de tour –

Farinez légèrement – Etendez à nouveau – Rebalayer et pliez en 3

Le premier « TOUR » est terminé – marquez ce premier tour à l'aide de l'extrémité de votre rouleau Reposez au frigo ½ heure

Second tour en suivant les explications ci-dessus

Marquez de deux repères de deuxième « Tour »

Continuez ces opérations 5 ou 6 fois.

Cette pâte feuilletée se congèle très bien