

## Pâte feuilletée rapide



### Ingédient :

- 300 g de farine de blé T45 ou T55
- 250 g de beurre doux bien froid, coupé en petits dés
- 150 g d'eau
- 6 g de sel



# Préparation :

1. Mélanger, à la main, tous les ingrédients dans une bassine, (le beurre doit être bien froid pour obtenir une pâte non homogène. Attention, c'est mieux s'il reste des morceaux de beurre non mélangés, donc une pâte non homogène, pour faciliter le feuilletage).



2. Sortez la pâte et faites-en une boule, sans la pétrir. Ajoutez un peu de farine si la pâte est trop collante.

3. Sur un plan de travail bien fariné, étalez la pâte en un grand rectangle. Ce n'est pas grave si la pâte n'est pas complètement lisse, cela viendra avec les différents pliages. Façonnez la pâte avec les mains si besoin pour bien définir le premier rectangle.



4. Réaliser les premiers tours

Premier tour double

Étaler la pâte en un rectangle de 4 fois sa largeur.

Plier les deux extrémités pour qu'elles se rejoignent, puis replier comme un portefeuille pour obtenir 4 couches.



tourner la pâte de 90° pour positionner la clé (pliure) à droite.

Premier tour simple

Étaler la pâte en un rectangle de 4 fois sa largeur

Replier la pâte en trois (rabattre le côté gauche, puis le côté droit).

6. faire les mêmes opérations après 15 mn de repos au froid, en la tournant d'un quart de tour (tour double /tour simple)



7. Filmez la pâte et réservez-la 15 min au réfrigérateur avant de l'utiliser.

#### LES PREPARATIONS A METTRE DANS LE FEUILLETAGE :

##### Les saucisses de Strasbourg feuilletées :

Badigeonner les saucisses de moutarde et les rouler dans le feuillettage.

##### Les pâtés volaille :

##### Marinade :

200g de volaille coupée en fines lamelles

3 g de sel

3g de persil haché

3 g d'ail haché

50g de crème liquide

Laisser mariner 30mn

Etaler le feuillettage, étendre la volaille marinée en fin boudin et l'enfermer en pliant

##### Les tartes feuilletées oignons/lardons

Faire fondre 100 g d'oignon dans une casserole et un peu d'huile

Ajouter 50g de lardons et les faire revenir avec les oignons

Ajouter 2g de sucre pour casser l'acidité

Saler, poivrer à convenance

Couvrir de crème et laisser réduire, jusqu'à total absorption de la crème

Etaler du feuillettage et couper des disques, garnir avec la préparation oignons/lardons et recouvrir de fromage

**Cuisson pour tous les petits feuillettés 8 mn à 200C°**