

# Les recettes du fournil

## La pâte feuilletée



Recette : pour 675g de pâte finie

|                                       |                    |
|---------------------------------------|--------------------|
| <b>Farine</b>                         | <b>300 grammes</b> |
| <b>Sel</b>                            | <b>5 grammes</b>   |
| <b>Eau froide</b>                     | <b>120 grammes</b> |
| <b>Beurre fondu froid</b>             | <b>100 grammes</b> |
| <b>Beurre (froid) pour le tourage</b> | <b>150 grammes</b> |

Procédé :

Pétrir très peu la farine, le sel et l'eau et le beurre fondu froid jusqu'à former une pâte.



Filmer la pâte en un rectangle et laisser reposer une demi-heure au frigo.



Etaler votre beurre en forme carré.

# Les recettes du fournil

## La pâte feuilletée



Etaler votre pâte en forme de rectangle la largeur doit faire la taille de votre beurre et la longueur le double.



Placer votre beurre sur votre pâte et refermer la pâte dessus.



Etaler votre pâton (pâte plus beurre) en un long rectangle qui fait 3 fois la largeur.

# Les recettes du fournil

## La pâte feuilletée



Plier votre pâton sur un tiers puis refermer le troisième tiers sur le tout, cela s'appelle faire un tour simple.



Tourner votre pâton d'un quart de tour et recommencer encore un tour simple.

Laisser reposer votre pâte de nouveau une demi-heure minimum au frigo.

Recommencer encore deux tours et replacer le tout au frigo 2 heures minimum.