



Pâte feuilletée

Préparation 45 min

Réfrigération 4 h

Rendement 1 kg (2,2 lb)

Ingrédients

DÉTREMPE

- 750 ml (3 tasses) de farine tout usage
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, fondu
- 250 ml (1 tasse) d'eau froide

BEURRE

- 500 ml (2 tasses) de beurre non salé, ramolli
- 125 ml (1/2 tasse) de farine tout usage

Préparation

DÉTREMPE

1. Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Creuser un puits au centre et y verser le beurre et l'eau. Bien mélanger avec les mains pour former de grosses miettes de pâte.
2. Sur un plan de travail enfariné, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Former un carré de 15 cm (6 po). Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer.

BEURRE

3. Entre-temps, dans un bol, mélanger le beurre et la farine. Déposer le mélange sur une pellicule de plastique et former un carré de 15 cm (6 po). Refermer la pellicule et réfrigérer 1 heure.
4. Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte en un rectangle de 46 x 20 cm (18 po x 8 po).
5. À l'aide d'un pinceau, retirer l'excédent de farine, déposer le carré de beurre au centre du rectangle et rabattre un côté de la pâte sur le carré de beurre. Retirer l'excédent de farine sur la pâte avec le pinceau. Rabattre l'autre côté. Avec les doigts, sceller les deux extrémités pour emprisonner le beurre.
6. Retourner le carré de pâte sens dessus dessous sur la surface enfarinée. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, exercer de petites pressions sur la pâte, de haut en bas, pour ramollir le beurre. Abaisser la pâte en un rectangle de 46 X 20 cm (18 X 8 po). À l'aide d'un pinceau, retirer l'excédent de farine et rabattre vers l'intérieur les deux bandes les plus longues pour qu'elles se touchent à peine.
7. Retirer l'excédent de farine avec un pinceau. Plier la pâte en deux, à la façon d'un livre. Recouvrir de pellicule de plastique et réfrigérer une heure.
8. Répéter l'opération 2 autres fois en prenant soin de réfrigérer 1 heure entre chaque opération.

Note

Bon à savoir

La pâte feuilletée maison se conserve de 3 à 4 jours au réfrigérateur si elle est bien emballée et 3 mois au congélateur. Notre recette donne un rendement de 1 kg (2,2 lb). Nous vous conseillons de la congeler en 5 paquets de 200 g.