

## RECETTE DE LA PATE FEUILLETEE

**Ingrédients : 250g de farine ; 150g de beurre ; 125mL d'eau et 1 cuillère à café de sel**

Emballer le beurre dans du film alimentaire et aplatis-le avec ta paume ou au rouleau pour lui donner une forme carrée puis stocke-le au frais. Prépare la détrempe : met la farine en tas ou dans un saladier et creuse un trou au centre. Ajoute le sel et verse l'eau. Pétris du bout des doigts en mêlant la farine petit à petit puis forme une boule. Incise avec un couteau le dessus en forme de croix et réserve au frais au moins 30 minutes. Ensuite on procède au tournage : jette un peu de farine sur le plan de travail et place la boule de pâte puis aplatis avec la paume. Abaisse au rouleau pour former une croix en laissant la partie centrale plus épaisse. Place le carré de beurre au centre puis rabat chaque branche de la croix sur le beurre. Abaisse la pâte dans la longueur pour obtenir un rectangle régulier (3 fois plus long que large). Plie en 3 pour de nouveau obtenir le rectangle de base et fais pivoter d'un quart de tour vers la gauche. Refais la manœuvre du rectangle une 2e fois : les 2 premiers tours sont faits. Laisse reposer la pâte entre 30 minutes et 1 heure. Puis refais 2 fois les 2 rectangles en respectant les temps de repos : tu obtiens en tout 6 tours. La pâte est prête !

