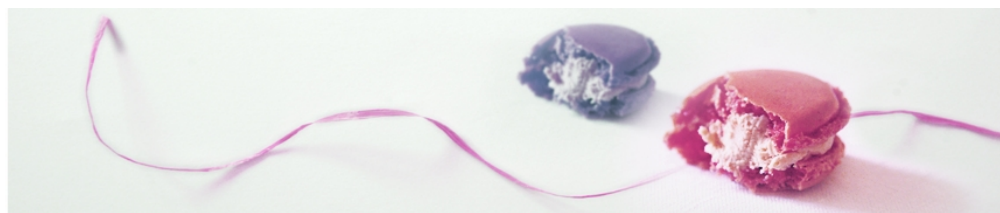


La cuisine de
Mercotte



LA PÂTE FEUILLETÉE SEMI-RAPIDE

1/ La détrempe : 250g de farine T55, 250g de farine T45, 200g de beurre de tourage, 15g de sel, 20cl d'eau.

2/ 200g de beurre de tourage.

Mélanger 30 secondes dans le bol du robot à l'aide du fouet plat et à petite vitesse les farines et 200g de beurre coupé en morceaux puis ajouter le sel et l'eau. Former une boule avec la pâte obtenue, filmer et laisser reposer 30 min minimum au froid positif. Étaler régulièrement les 200g de beurre restant entre 2 feuilles guitare pour le rendre homogène. Réserver 30 min avec la détrempe.

Abaisser en longueur la pâte sur le plan de travail fariné, répartir régulièrement le beurre en morceaux sur les 2/3 puis rabattre en pliant la pâte en 3. Tourner d'1/4 de tour, étaler à nouveau la pâte et donner 2 tours doubles. Filmer et réserver au froid positif minimum 30 min avant de l'utiliser.

La cuisine de Mercotte©2013

www.mercotte.fr