

Pâte feuilletée en 8 mn

(du Chef SIMON)

500 gr de farine

250 gr d'eau

5 gr de sel

375 gr margarine à feuilletter

Il s'agit ici de la détremper "???" amalgamée au coupe pâte (corne) pour ne pas chauffer la pâte et ne pas développer le gluten (élasticité)

Mettre la farine en puits sur le plan de travail

Faire un trou au centre et verser l'eau peu à peu

Faire des découpe pour sectionner la pâte et l'amalgamer en ajoutant l'eau

Faire une boule

Malaxer le beurre et le mettre en carré

Faire une croix avec la pâte, étaler les bord tout en laissant plus épais au centre

Mettre le beurre au centre et le recouvrir avec les bords pour l'emballer.

Taper dessus avec le rouleau

Rouler la pâte pour former une bande longue, plier en trois, faites un quart de tour et rouler à nouveau puis plier en trois et faire cela 6 fois.

