



TM5

TM6

Pâte feuilletée express

★★★★★ 4.7 (477 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
moyen



Temps de préparation
30min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

490 g



Ingrédients

200 g de beurre, préalablement congelé en petits morceaux (1-2 cm)

200 g de farine de blé, et un peu pour le plan de travail

90 g d'eau froide

½ c. à café de sel

Infos nut.

par 490 g

Calories

9300 kJ / 2223 kcal

Protides

22 g

Glucides

152 g

Lipides

168 g

Fibre

5.8 g

Préparation

[Découvrir](#)



Aplatir en un carré approximatif et l'envelopper de film alimentaire. Réfrigérer 20 minutes.

- 2 Déballer la pâte et la poser sur le plan de travail légèrement fariné. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'abaisser en un rectangle dont la longueur fait 3 fois la largeur (60 x 20 cm). Plier la pâte en trois et la faire pivoter d'un quart de tour de manière à avoir le pli sur la gauche. Répéter l'opération complète deux fois, puis réfrigérer à nouveau 20 minutes avant utilisation ou placer au congélateur pendant 5 minutes.
- 3 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
- 4 Abaisser la pâte au rouleau en un rectangle de 5 mm d'épaisseur et couper selon la forme souhaitée. Enfourner et cuire à 200°C pendant 20 minutes pour une grande pâte, ou 12-15 minutes pour de plus petites, à ajuster aux indications de la recette choisie. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie avant de servir, ou conserver dans un récipient hermétique.

Ustensiles utiles

film alimentaire, réfrigérateur, rouleau à pâtisserie, congélateur, four, plaque de four, papier cuisson, grille à pâtisserie, récipient hermétique

Conseils et astuces

Le secret de la réussite de cette pâte est de la garder froide pour que les différentes couches de beurre à la base du feuilletage ne fondent pas. Préférez si possible un plan de travail froid (marbre ou pierre) et une température ambiante fraîche. Si la pâte se réchauffe au cours de l'opération, mettez-la 5 minutes au congélateur avant de l'abaisser de nouveau. Pour lui éviter de coller, farinez légèrement le plan de travail ou abaissez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson.

Pliage escargot : abaissez la pâte au rouleau en rectangle (25 x 50 cm env.), tournez-la et roulez-la dans la longueur en un rouleau serré. Roulez ensuite le boudin en escargot et posez ce dernier debout sur un plan de travail, soudure en bas. Aplatissez légèrement la pâte à la main, puis abaissez-la au rouleau. Réfrigérez 20 minutes avant utilisation.



Une fois cuite, la pâte se conserve 15 jours dans un récipient hermétique placé dans un endroit frais et sec.

Remplacez l'eau par du vin blanc très frais.

Partager la recette



Collection(s)



Ma Cuisine
196 Recettes, Espagne



Ma Cuisine
196 Recettes, Suisse



Ma Cuisine
196 Recettes, Benelux



Ma cuisine au quotidien
221 Recettes, Canada



Ma cuisine au quotidien
196 Recettes, France



Ma cuisine au quotidien
221 Recettes, Suisse



Ma cuisine au quotidien
239 Recettes, France

[Découvrir](#)