



TM5

TM6

Pâte feuilletée maison

★★★★★ 4.3 (327 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
15min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

500 g



Ingrédients

200 g de beurre coupé en cubes de 1 cm et congelés

200 g de farine

90 g d'eau froide

2 pincées de sucre

2 pincées de sel

Infos nut.

par 100 g

Calories

1861 kJ / 448 kcal

Protides

4 g

Glucides

33 g

Lipides

33 g

Préparation

1 Mettez tous les ingrédients dans le bol. Mélangez **20 sec/vitesse 6**.

[Découvrir](#)



- 3 Étalez le pâton en un rectangle de 60 × 20 cm environ.
- 4 Pliez-le en trois, pivotez d'un quart de tour pour que la pliure soit sur votre gauche. Recommencez l'opération deux fois.
- 5 Enveloppez la pâte, placez-la à nouveau au minimum 20 min au réfrigérateur avant de l'utiliser pour réaliser votre galette.

Tags

#Anniversaires

#Quotidien

#Fêtes

Ustensiles utiles

film alimentaire, réfrigérateur, rouleau à pâtisserie

Conseils et astuces

Recette réalisée par le magazine « Saveurs Thermomix® ».

Pâte feuilletée maison au chocolat : ajoutez 5 g de cacao amer à l'étape 1.

Partager la recette



Collection(s)

[Découvrir](#)