



## e feuilletée express

### Ingredients

|                         |
|-------------------------|
| 375g de farine          |
| 300g de beurre          |
| 1cuillère à café de sel |
| 150g d'eau              |

### Étape de la recette

- Pour environ 800g de pâte -

Utiliser du beurre congelé et de l'eau froide

Mettre tous les ingrédients dans le bol 10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas complètement incorporé c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 épaisseurs)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la m&ecirc;me fa&ccedil;on : on étale en rectangle et on fait le m&ecirc;me pliage

On recommence une 3ème et 4ème fois

La pâte est pr&ecirc;te, pas besoin de temps de repos