

Le Monde de Marie

30 avril 2012

La pâte feuilletée facile

Eh oui je reconnais la pâte feuilletée ça fait peur, on s'attend tous à quelque chose de très long et de très difficile à faire! Et moi la première il m'a fallu pas mal de temps avant de me lancer. Pourquoi perdre son temps alors qu'il existe des pâtes toutes prêtes. Les pâtes du commerce ne sont pas chères et efficaces! Oui c'est vrai! Mais rien ne remplace le sublime feuilleté de la pâte maison, et il y a moins d'additifs nocifs, il faut bien le dire! ça fait quelques temps déjà que j'ai envie d'essayer de faire ma pâte moi-même, oui, mais pas trop compliqué s'il vous plaît!

Ainsi pendant quelques jours j'ai testé une multitude de recettes et voilà les trois que j'ai retenues. Pour terminer cet article j'ai testé les pâtes en cuisson et vous pourrez les comparer.

Si vous avez une super recette de pâte feuilletée n'hésitez pas à la donner dans les commentaires!



RECETTE n°1:

500g de farine

1 pincée de sel

(+1cs de sucre si vous la destinez à une recette sucrée)

280g d'eau

380g de beurre (j'utilise de la margarine, c'est meilleur pour le taux de cholestérol et plus facile à travailler)

Cette recette est celle de ma mémé, pour 1kg de pâte, il faut bien ça! Elle se congèle très bien et vous permet de faire 4 tartes ou tous les feuilletés que vous voulez! Cette pâte n'est pas difficile à réaliser elle a simplement besoin de temps de repos entre chaque tour ; Ainsi je vous conseille de la commencer 24 à 48h à l'avance.

1) Il faut commencer par réaliser la détrempe pour ce faire vous allez mélanger la farine et le sel dans un saladier (si besoin ajouter le sucre) faire un puits et ajouter l'eau. Mélanger avec les mains pour former un aggloméra non collant sans trop travailler, verser sur votre plan de travail. Finir de façonner le pâton sans trop travailler la détrempe, c'est très important. Faire une croix, filmer et laisser reposer 30 min, [\(deux heures c'est mieux si vous avez le temps, voire plus selon comment vous vous organisez\)](#)

2) Deux possibilités:

Si la détrempe repose 30 min (c'est ce que j'ai fait): Pendant le repos de la détrempe sortir le beurre du frigo peser 380g et disposer en bloc entre deux feuilles de papier sulfurisé. A l'aide de votre rouleau à pâtisserie taper sur le beurre pour le détendre et l'aplatir. Plier le beurre en deux voire en quatre pour former un rectangle puis étaler avec le rouleau pour lui donner une forme rectangulaire ou carré d'environ 1cm d'épaisseur, tasser les bords avec vos doigts pour qu'ils soient bien réguliers. Garder à l'esprit que vous allez enrober votre morceau de beurre avec la pâte, ainsi il ne doit pas être trop grand. Laisser le beurre à température ambiante pendant que votre pâte fini de reposer

Si la détrempe repose deux heures ou plus: Sortir la détrempe du frigo, façonner le beurre de la même manière et passer à l'étape suivante (le beurre et la pâte doivent avoir la même texture pour que le beurre se mélange bien)

3) Abaisser (étaler) la détrempe en forme de croix (oui je sais ce n'est pas facile) sur un plan de travail fariné et disposer au centre votre beurre. Recouvrir avec les côtés de la croix pour bien enfermer le beurre.

Fariner légèrement, faire un quart de tour vers la gauche et étaler ensuite en un rectangle d'environ 15cm sur 30cm en faisant attention à ce que le beurre se répartisse bien sur l'ensemble de l'abaisse.





5

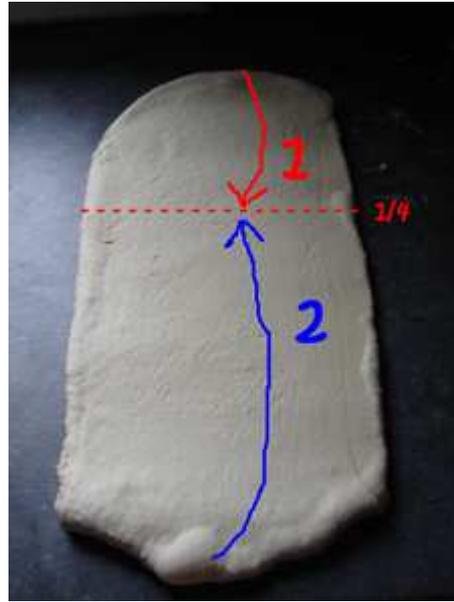


6



7

4) Nous allons à présent procéder au **TOURAGE**: Premier tour vous aller plier votre pâte en rabattant le haut ou le bas de la pâte sur environ 1/4 de la longueur puis l'autre extrémité de façon à ce que les berges se touchent parfaitement (très important), puis plier en deux (il est important que la jonction entre les deux extrémités de pâte ne se trouvent pas au milieu du plis) c'est le "pliage en porte-feuille" .



8



9



10

Le pliage en porte-feuille (ou en 4 couches)

Faire un deuxième tour en tournant la pâte d'un quart de tour vers la gauche (je préfère) ou la droite (peu importe l'essentiel et de toujours procéder de la même façon) vous allez vous trouvez avec la pâte dans le sens de la longueur devant vous. Fariner et avec le rouleau élargissez un peu puis étaler à nouveau en un rectangle et plier en porte-feuille.

Faire 1/4 de tour étaler légèrement au rouleau et marquer en haut à droite deux petits points avec vos doigts de façon à vous souvenir du nombre de tour et à bien répartir dans ce sens pour faire les deux tours suivant après repos.



11



12

Prêt pour le deuxième tour

Reprendre comme photos n° 7,8,9,10 ,11et 12 et finir par 13



13

Filmer et mettre au frigo 1h au moins, l'idéal c'est une nuit.

Faire les deux tours suivants et pensez à marquer en haut à droite les quatre points, remettre au frigo minimum 1h et faire des deux derniers tours (soit 6 au total). Laisser reposer au moins 1h avant d'utiliser ou de congeler.

RECETTE n°2 pâte feuilleté express

J'ai trouvé cette recette sur le blog [la Cachina](#) et j'ai pu tester un procédé identique lors de la démonstration du robot de mes rêves.

Cette recette est beaucoup plus simple que la première et d'une efficacité assez impressionnante. en résultat une pâte plus feuilleté que celle du commerce et presque autant que la première. Le seul hic c'est qui faut que vous ayez un robot mixer ou un blander.

- 2 petits suisses (120g, 2x60g) non allégés (40%)
- 120g de farine
- 60 grammes de beurre coupé en tous petits morceaux et congelés
- 1 pincée de sel (plus du sucre si vous destinez cette pâte à une préparation sucrée)

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du robot et mettre en marche à vitesse maxi pendant 10 secondes.



Vous allez obtenir une substance granuleuse que vous allez assembler à la main pour obtenir un pâton.



Faire deux tours comme précédemment et mettre au frigo au moins 1h.



La pâte est prête!

RECETTE n°3

Encore plus facile, très rapide et assez épatant dans la mesure où cette pâte ne nécessite pas de tour! Elle est cependant un peu moins feuilleté que les deux précédentes! Pour une tarte elle reste parfaite. Cette recette c'est la maman d'une amie marocaine qui me l'a donnée.

250g de farine

4 petits suisses non allégés (40%)

120g de beurre ramolli

1 pincée de sel

du sucre si besoin pour une préparation sucrée.

Dans un saladier mélanger la farine et le sel (et le sucre) faire un puits et ajouter les petits suisses et le beurre.

Mélanger le tout à la mains jusqu'à ce que vous obteniez un pâton ferme et homogène, attention ce que le beurre soit bien incorporé.



Filmer et réserver au frigo au moins 30 min avant utilisation.