

Apprendre à réaliser un feuilletage inversé

Ingrédients pour 6 personnes:

Pour le beurre manié :

400g de beurre, 150g de farine

Pour la détrempe :

250g de farine, 50g de beurre, 125g d'eau, 10g de sel

La détrempe :

Mélanger la farine avec le beurre fondu, le sel et l'eau.

Pétrir au batteur avec le crochet sans donner de corps. Etaler un rectangle de 20 sur 40cm ;

Envelopper d'un film alimentaire et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Le beurre manié :

Mélanger le beurre et la farine. Etaler entre 2 feuilles de papier sulfuriser pour obtenir un rectangle de 60cm sur 20. Laisser reposer au réfrigérateur 2 heures.

Les premiers tours :

Poser la détrempe sur le beurre manié. Il reste alors 1/3 du beurre manié qui n'est pas recouvert.

Replier cette partie du beurre manié sur la détrempe puis plier en 2. On obtient alors un carré de 20cm.

Donner un 1/4 de tour sur la droite au pâton et l'étaler pour obtenir un rectangle de 80cm sur 20cm. Rabattre chaque extrémité sur le centre puis plier en 2. On obtient une nouvelle fois un carré de 20 sur 20cm. Filmer le pâton et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Les autres tours :

Placer la pliure du pâton sur votre droite et l'étaler pour obtenir un rectangle de 80cm sur 20cm.

Rabattre chaque extrémité sur le centre puis plier en 2. On obtient une nouvelle fois un carré de 20 sur 20cm.

Donner un 1/4 de tour sur la droite au pâton et l'étaler pour obtenir un rectangle de 60cm sur 20cm.

Plier alors en 3 pour avoir un pâton de 20 sur 20cm. Le feuilletage est fini. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur avant de l'utiliser.

NB : je sais, ce n'est pas très clair mais ce n'est pas évident d'expliquer un tour de main. Si vous êtes perdu référer vous à des vidéos sur internet. Elles sont explicites