

Pâte feuilletée rapide

Recette proposée par Véro, Economique,

Préparation: 10 minutes Repos: 2h



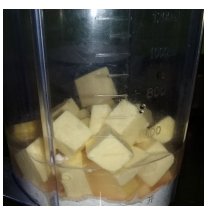
Les ingrédients:

- 150g de farine
- 150g de beurre coupé en cube bien froid
- 75g d'eau bien froide
- 1/2 cc de sel

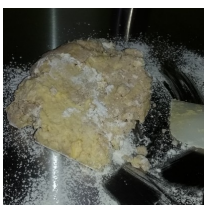
Comment faire:



1) Pour réussir au mieux cette recette, tous les ingrédients doivent être bien froid avant de commencer. -



2) Mettre tous les ingrédients dans le bol du mixeur et mixer pendant 2min environ, plus ou moins selon le mixeur utilisé, jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. -



3) Une fois que tout est bien mélangé, vous devriez obtenir une pâte un peu sablée. -



4) Sans pétrir façonner une boule, sans trop la chauffer avec vos mains. Sinon le beurre va commencer à fondre. -



5) Étaler la boule en formant un rectangle. -



6) Rouler le rectangle du côté le plus long -



7) Une fois roulé, aplatir la pâte -



8) Et le rouler de nouveau dans le sens de la longueur pour former un 'escargot' . -



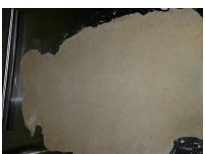
9) Une fois rouler on obtient une pâte qui a une forme d'escargot. -



10) Filmer le tout et le mettre au frigo pendant 2h avant de l'utiliser ou encore mieux vous pouvez laisser une nuit au frigo -



11) Après les 2h ou la nuit au frigo, vous pouvez étaler la pâte.
Attention a bien commencer a étaler la pâte dans le bon sens, pour bien former le feuilletage. -



12) Étalez la pâte en rectangle et a partir de là, vous pouvez commencer vos nombreuses recettes de feuilletés sucrés ou salés. -

Le petit plus

Si le beurre commence à fondre mettez la boule au congélateur pendant 5 min

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)