

MAIL la.vieille.chouette@wanadoo.fr et 2 téléphones de secours 06.18.42.92.03 ou 06.86.98.40.44
Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou la.vieille.chouette@wanadoo.fr

Incorporez le beurre à la farine jusqu'à obtention à un mélange grossier que vous verser sur votre plan de travail le plus frais possible . (voir note 3))

Dans le puits creusé au milieu versez l'eau glacée et "touillez" : on voit encore nettement des morceaux de beurre

Donnez-lui à la main une forme carrée et avec un rouleau fariné et allongez la en un long rectangle (avec si nécessaire un très léger farinage dessus et dessous pour que le rectangle ne colle pas sur le plan de travail Retirez l'excédent de farine soigneusement de la pâte (avec une brosse de soie ça marche particulièrement bien

On plie en 3 en emprisonnant le moins de farine possible dans le pliage et donnez un quart de tour à la pâte .

Puis répétez les deux étapes précédentes (étaler et plier). Et tournez-la encore d'un quart de tour et même manœuvre .

Vous avez maintenant fait 3 fois la manœuvre donc vous avez vos 4 tours . Mais si vraiment ça vous fait plaisir de muscler vos « biscotos »"et qu'il fait toujours frais dans la cuisine, vous pouvez toujours faire un ou 2 tours de plus

Vos rectangles sont de plus en plus en plus nets au fur et à mesure des tours n'est-ce pas ?? Alors au dernier pliage , fignolez un peu le carré avec des petits coups de rouleau à pâtisserie

Et comme 4 tours sont suffisants pour créer 81 couches (et oui on pli en 3 à chaque tour donc 3x3x3 soit 27 couches à chaque tour !!! Donc le tout multiplié par 4 tours ça fait ?? et oui 108 couches . Donc pour une pâte à six tours ?? on doit avoir 972 feuilles (si je ne me suis pas trompée) mais c'est sans grand intérêt !! Simplement pour vous dire que c'est tout à fait satisfaisant comme résultat

Posez sur une assiette, couvrez et mettez au moins une heure au frigo si possible avant de l'utiliser

Voilà c'est fait .en moins d'une heure est demi vous avez fini votre pâte feuilletée !

N B :Si votre frigo n'est pas trop froid vous pouvez l'utiliser maintenant , sinon patientez un peu pour qu'elle reprenne la bonne température pour s'étaler impeccablement

TRUC :

Si vous êtes obligé de vous interrompre (téléphone, facteur, voisine etc ..) Si le beurre devenait trop "pégueux", mettez la pâte au frais (jusqu'à une heure pour qu'elle soit ferme) avant de recommencer où vous en étiez Pratique non ??

UTILISATIONS :

Tous les usages traditionnels des feuilletages dont les allumettes, les bouchées « à la Reine », les chausson, les « niamaniamas » d'apéritif, les « puits d'amour », les pâtés en croûte , berrichons ou bourbonnais, vol aux vent etc ... et tout ce que vous allez imaginer avec cette bonne pâte

NOTES TECHNIQUES

T.S.V.P --->

NOTES TECHNIQUES

C'est la différence de structures des couches lors de la cuisson qui forme les « feuilles » : la partie « pâte à pain »(farine+liquide) a tendance à évacuer la vapeur (le liquide devenu gazeux avec la chaleur) mais cette vapeur rencontre la couche de beurre imperméable et ça soulève la couche de pâte supérieure d'où l'alternance des feuilles !!

(Note 1) Farine T55 la plus classique à T 65 maximum . Ici, je lui préfère la T40 la plus fine pour un feuilletage plus léger bien qu'il soit moins "costaud" qu'avec un grammage plus gros qui a plus de son, donc de texture .

Mais dans tous les cas utilisez la pâte bien fraîche... si vous avez assez de temps ce sera mieux de lui faire faire un tour au congélateur !

(note 2) le beurre doux le meilleur possible, du vrai comme dans mon enfance, au lait cru, juste bien jaune et qui sent la crème qui « remonte » sur la lait frais tiré! Bon d'accord ça n'existe plus... mais on peut rêver non ?? . Donc je disais: bien froid et coupé en petits dés .

Bien entendu, pour les "salés" si vous prenez du beurre demi-sel, ne mettez pas de sel surtout !

(note 3) Pour refroidir votre plan de travail passer un sac plein de glaçons dessus puis essuyez le soigneusement . Si vous avez récupéré comme moi un plan de travail "grands travaux" sortez-le et mettez dessous vos "refroidissants" . Vous y travaillerez à l'aise

N B : Cette pâte peut tout à fait se conserver 2 à 3 jours au réfrigérateur enveloppée dans du film étirable. Plus on attend pour l'utiliser, meilleur sera le feuilletage, bien sûr sans excès c'est évident !.

Elle supporte très bien la congélation « sous-vide »donc mieux vaut en faire trop et en congeler pour des utilisations ultérieures.

NOTES DIÉTÉTIQUES

“Sans gluten” : Faites votre pâte avec de la farine « sans gluten » et n'utilisez que vos épices à vous et ça ne posera aucun problème

“Sans sel”: avec une pâte « maison », comme on ne met pas de sel ... et T.V.B !

“Sans sucre” Bien sûr pas question pour vous c'est formellement interdit . N'ayez pas le coeur gros il y a tant de recettes de LVC que vous allez sûrement trouver un moyen de faire quelque chose d'excellent à partager . Tenez, regardez la [liste des recettes de LVC](#) ça vous donnera peut-être une idée

“Sans gras”? Je suis absolument désolée mais « sans beurre » on ne peut absolument pas faire de pâte feuilletée : puisque c'est la texture même dépend de l'alternance des matières aussi faites comme les « sans sucre » regardez la [liste des recettes de LVC](#)

Bien sûr c'est pas pareil

Mais vous connaissez ma formule

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A !!