La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite

La pâte feuilletée est une petite merveille de gourmandise que l’on retrouve aussi bien avec des préparations salées que sucrées. La faire soit même peut nous paraître difficile mais ce n’est pas le cas! Il faut juste la préparer 24 heures (idéalement 48 heures) à l’avance et elle vous prendra au maximum une heure de temps de préparation en tout et pour tout… Il faut juste être patient et bien réfrigérer la pâte entre les tours. Le grand secret: bien laisser reposer la pâte au froid entre deux manipulations car elle doit être toujours bien froide lorsqu’on la travaille. La majestueuse galette des rois nécessite la maîtrise de la pâte feuilletée!

Et pour varier un peu voici des recettes originales de galette des rois:

Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

L’étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d’Orient

Galette des rois

Ingrédients pour deux abaisses d'environ 40 cm de diamètre

Pour la détrempe:

- 500 g de farine tamisée
- 60 g de beurre **fondu**
- 20 g de vinaigre blanc: cet ingrédient peut vous paraître bizarre mais il va permettre à la pâte de ne pas noircir entre les tours. Il est **indispensable**.
- 230 g d'eau
- 10 g de sel

Pour les tours:

- 300 g de beurre doux sorti une heure à l'avance du frigo (il doit être à **température ambiante**)
- un peu de farine pour le plan de travail

Préparation:

- Mélangez l’eau, le vinaigre et le sel.

Mélangez l’eau, le vinaigre et le sel

- Faites fondre le beurre à feu doux.

Faites fondre le beurre à feu doux.

- Dans un grand bol faites un puit avec la farine tamisée.

Tamisez le farine

- Versez le mélange eau et vinaigre ainsi que le beurre fondu au milieu du puit. Mélangez progressivement la farine aux liquides avec les doigts. La pâte doit être bien homogène. Si vous avez un robot mettez tous les ingrédients dans la cuve et pétrir 2 ou trois minutes vitesse lente. La pâte doit se détacher des bords de la cuve.

La pâte doit se détacher de la paroie

- Posez la détrempe sur du film alimentaire et étalez la grossièrement à la main en un gros carré d'environ **35** cm de coté .

Étalez la grossièrement à la main en un gros carré

- Repliez les 4 cotés du film sur la pâte. La pâte doit être complètement emballée dans le film alimentaire. Pour qu’elle épouse bien les coins de ce carré en film alimentaire aidez vous d’un rouleau à pâtisserie. Cette façon de faire vous facilitera le travail du premier tour. Mettez la pâte obtenue au frigo pendant deux heures.

Repliez les 4 cotés du film de manière à former un carré

- Posez les 300 g de beurre (à température ambiante) entre deux feuilles de papier film.

Posez les 300 g de beurre entre deux feuilles de papier film

- Comme précédemment rabattez les côtés du papier film sur le beurre de manière à former un carré d’environ **15** cm

de coté. Puis étalez le beurre avec un rouleau à pâtisserie: c’est pour cela qu’il doit être à température ambiante: il est plus facile à étaler dans la poche carré de film alimentaire, sinon c’est trop dur! Mettez au frigo pendant deux heures.

Formez un carré d’environ 15 cm de coté

Étalez le beurre dans le sachet

Au bout de deux heures on passe au tourage:

Sortez le carré de beurre et la détrempe du frigo et attendez **une vingtaine de minutes** avant de les travailler (laissez les à température ambiante).

- Posez le carré de détrempe sur votre plan de travail légèrement fariné. A l’aide d’un rouleau à pâtisserie allongez légèrement les coins de manière à former un

signe « plus ». **Ne touchez pas au centre** qui doit garder son épaisseur.

Allongez légèrement les coins

- Placez le carré de beurre en son centre en décalant le carré de beurre de 45°: les angles du carré de beurre sont ainsi placés au milieu des côtés du carré de détrempe…Regardez bien la photo pour mieux comprendre!

Placez le carré de beurre en son centre

- Rabattez les quatre côtés de la détrempe sur le carré de beurre.

Rabattez les quatre côtés de la détrempe

Rabattez les quatre côtés de la détrempe

- On commence par **le premier tour**:
- Étalez la pâte à l'aide du rouleau de manière à former un rectangle. Il faut toujours étaler la pâte en allant droit devant soi. Posez vos mains sur les extrémités du rouleau et non sur le milieu. Cela évitera de communiquer la chaleur de vos mains au rouleau et donc à la pâte… De plus cette position vous permet d'exercer une pression beaucoup plus régulière sur l'ensemble de la pâte. Partez du bas du carré pour remonter devant vous en faisant des petits aller retours jusqu'à remonter complètement vers le haut. Et on recommence à partir du bas jusqu'à ce que le rectangle soit trois fois plus long que large. De temps à autre vérifiez que vous avez encore assez de farine sous la pâte pour

éviter qu’elle ne colle au plan de travail et se déchire: il faut absolument éviter que le beurre ne transperce la détrempe. **LA REGLE D’OR: A tout moment si votre pâte est trop molle ou si le beurre s’en échappe un petit peu n’hésitez pas à la remettre au froid pour une heure avant de la retravailler.** Pliez alors le rectangle en trois: rabattez le tiers inférieur vers le haut puis rabattre le tiers supérieur vers le bas. Vous avez plié la pâte en « portefeuille ». Faites la **pivoter d’un quart de tour vers la droite**: vous devez avoir les pliures devant vous. Faites **une empreinte de doigt** pour vous rappeler que vous avez effectuer un tour. Filmez et remettre au frais 30 mn.

- **Deuxième tour**: sortez la pâte du frigo et **posez la les pliures vers vous et la marque de votre doigt en haut à droite**. Abaissez de nouveau la pâte dans la longueur comme précédemment pour obtenir un rectangle trois fois plus long que large. De nouveau rabattez le tiers inférieur vers le haut puis rabattre le tiers supérieur vers le bas
- Tournez la pâte **d’un quart de tour vers la droite et marquez la pâte en haut à droite** de deux empreintes de doigt (les pliures sont tournées vers vous). C’est un système pour vous rappeler que vous avez fait deux tours.

- Filmez la pâte et remettez au froid pour 30 minutes.

Filmez la pâte

- Sortez la pâte du frigo et reposez la sur votre plan de travail légèrement fariné, **les pliures vers vous et la marque de vos doigts en haut à droite**. Abaissez la pâte pour un **troisième et quatrième tour** de la même manière que le premier et deuxième tour. Après le passage au frigo la pâte est un peu plus dur et difficile à étaler: avant d'abaisser n'hésitez pas à imprimer le rouleau plusieurs fois sur la longueur de la pâte de manière à ramollir un peu l'ensemble avant de l'abaisser.

Écrasez la pâte au préalable en plusieurs endroits avec le rouleau à pâtisserie

Écrasez la pâte au préalable en plusieurs endroits avec le rouleau à pâtisserie

Abaissez la pâte en long vers le haut

- A la fin du quatrième tour **tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite et marquez la pâte en haut à droite de quatre empreintes de doigt.**

Quatre empreintes de doigt

- Filmez la pâte et remettez au froid pour 30 minutes.

Filmez la pâte

- Sortez la pâte du frigo et reposez la sur votre plan de travail légèrement fariné, **les pliures vers vous et la marque de vos doigts en haut à droite** . Abaissez la pâte pour un **cinquième et sixième tour** de la même manière que les précédents tours.

Abaissez la pâte en long vers le haut

- A la fin du sixième tour tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite et marquez la pâte en haut à droite de six empreintes de doigt.
- Filmez la pâte et remettez au froid pour une heure au moins avant utilisation. La pâte feuilletée est terminée. Ne donner surtout pas de tour supplémentaire, restez en à six tours. La pâte feuilletée se conserve 3

à 4 jours au frigo mais vous pouvez également la congeler en la protégeant bien du froid (enveloppez la dans un film alimentaire).