

# Pâte feuilletée rapide et facile!

Cette recette de pâte feuilletée est ultra simple et beaucoup plus rapide que la recette traditionnelle. Elle nécessite juste un robot mixeur et il vous faudra moins d'une heure pour la réaliser selon la température ambiante: pas besoin de tamiser la farine, pas besoin de faire une détrempe et surtout pas besoin de pliages compliqués pour maintenir le beurre bien à l'intérieur de la pâte!

Pour une comparaison avec la recette traditionnelle, beaucoup plus technique et difficile à réaliser [cliquez ici!](#)



Pâte feuilletée rapide et facile!

# Ingrédients pour environ 270 g de pâte feuilletée

- 110 g de beurre **congelé coupé en petits morceaux**
- 110 g de farine
- 50 g d'eau **bien froide** réservée au frigo
- une demi cuillerée à café de sel

## Matériel

- du papier cuisson
- un robot coupe mixeur



robot coupe

## Préparation

- Coupez le beurre congelé en petits morceaux.



Coupez le beurre congelé en petits morceaux

- Mixez le beurre **congelé**, la farine, la 1/2 cuillerée à café de sel et l'eau **bien froide**. Vous allez obtenir une sorte de sablage assez gras.



Mixez le beurre, la farine et l'eau

- Versez ce sablage sur une surface anti adhésive.



Versez le mélange sur du

## papier cuisson

- Formez **rapidement** une boule de pâte.



Façonnez rapidement une boule de pâte

- Étalez la pâte **entre deux feuilles de papier cuisson** et donnez-lui la forme d'un rectangle d'une épaisseur de 3 à 4 mm. Remettez au frais pendant 15 mn si nécessaire à savoir si votre pâte devient trop molle et trop collante pour être travaillée. Plus la température de votre cuisine sera élevée, plus la pâte devra être mise au frais entre deux manipulations. S'il fait bien frais et que la pâte reste malléable sans être trop molle vous pouvez sauter un ou deux passages au frais...



Étalez la pâte entre deux feuille de papier cuisson

- Ôtez la feuille du dessus. Roulez la pâte sur elle-même de haut en bas. Le rouleau doit être à **l'horizontal** devant vous.



Roulez la pâte sur elle-même

- Tournez-la d'un quart de tour sur la droite: le rouleau doit être à **la verticale** devant vous. Mettez le rouleau au congélateur 10 mn à 15 mn au frais si la pâte est trop molle . Sinon recommencez la même opération encore deux fois toujours entre deux feuilles de papier cuisson: étalez en rectangle entre les deux feuilles de papier, roulez la pâte sur elle-même de haut en bas et tourner d'un quart de tour...



Tournez-la d'un quart de tour sur la droite

- Donnez enfin la forme que vous désirez à votre pâte, toujours en l'étalant entre deux feuilles de papier

cuisson...Elle est prête à être cuite. **Petite astuce:** remettez la pâte au frais pendant 25 mn juste avant de l'enfourner (déjà disposée dans son moule , garnie ou pas selon l'utilisation que vous en ferez).



Donnez enfin la forme que vous désirez à votre pâte...

- Pour vous donner une idée du feuilletage obtenu voici une photo d'un carré de pâte de 6 cm de côté cuite à 190° pendant 30 mn et quelques petits feuilletés au fromage pour l'apéritif (190° pendant 20 mn)...



Pâte feuilletée rapide et facile!



pâte feuilletée facile

