



## PATE FEUILLETEE INVERSEE



Temps de préparation  
40 min



Temps de repos  
2 h



Portions  
500g de pâte



Difficulté  
Moyen

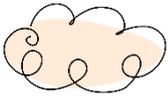


Type de plat  
Pâte



Type de recette  
Recette de base

### Ingrédients



#### La détrempe

- 175g de farine T55
- 755ml d'eau
- 58g de beurre fondu
- 2g de sel fin
- 1 càc de vinaigre blanc

#### Beurre manié :

- 188g de beurre sec  
Charentes-Poitou
- 75g de farine T45

### Instructions

- Ajouter le vinaigre blanc et le sel dans l'eau et mélanger le tout.
- Pour la détrempe : Mettre la farine dans un récipient et former un creux, ajouter le mélange précédent. Pétrir légèrement avec les doigts ou au robot pour ensuite former une boule. Ajouter le beurre fondu froid et mélanger de nouveau en pétrissant jusqu'à ce que le tout soit bien lisse et homogène. Donner à la boule une forme rectangulaire (28cmx16cm). Envelopper le rectangle de film alimentaire et placer au frais pendant 2h.





## Instructions

- Pour le beurre manié : Placer le beurre coupé en dés dans un saladier puis ajouter la farine. Travailler le tout jusqu'à l'obtention d'une pommade assez ferme. La farine doit être totalement absorbée par le beurre. Verser le beurre obtenu sur une feuille de papier cuisson et former un rectangle qui sera plus grand que celui de la détrempe (15cmx13cm). Placer au frais pendant 2h.
- **Il faut que la détrempe et le beurre manié soient à la même température et donc bien froids pour faciliter les étapes suivantes.**
- Placer sur un côté du rectangle de beurre manié, la détrempe et la fermer avec l'autre côté. Presser légèrement les extrémités pour que la détrempe soit bien enfermée par le beurre manié. Envelopper la pâte de film alimentaire et la placer au frais pendant 30 min.

## Deux tours doubles

- Fariner le plan de travail et abaisser la pâte en un long rectangle trois fois plus long que large. Réaliser un quart de tour et faire un tour double : plier une première partie de pâte au 2/3 de la longueur et ôter l'excédent de farine à l'aide d'un pinceau. Plier l'autre partie de pâte pour faire rejoindre les deux extrémités. Replier la totalité en deux. Enlever l'excédent de pâte et envelopper de film alimentaire et placer au frais pendant 2h.
- Après deux heures au frais, effectuer les mêmes étapes que pour le premier tour double. Placer la pâte au frais pendant 2h de nouveau.

## Un tour simple

- Fariner le plan de travail et abaisser la pâte en un long rectangle plus long que large. Faire un quart de tour et cette fois, réaliser un tour simple : plier la pâte en trois par tiers en portefeuille. Penser à toujours enlever l'excédent de farine.
- Passer une heure au frais, réaliser les deux derniers tours, marquer de deux empreintes. Placer la pâte au frais pendant 1h avant de l'utiliser. La pâte peut également se congeler.

