

# La pâte feuilletée de Marie-Marthe et René

Les ingrédients :

1 kilo de farine

750 grammes de beurre

24 grammes de sel fin (moins si on utilise du beurre 1/2 sel)

50 grammes de beurre fondu

500 à 600 grammes d'eau

On verse la farine dans un bol et on ajoute le sel fin. Après avoir bien mélangé on ajoute le beurre fondu. On l'incorpore à la farine et on verse de l'eau petit à petit pour finir par obtenir une boule de pâte qui ne doit pas coller aux doigts. On l'étale en un grand rectangle : j'ai mesuré mon rectangle qui faisait 34 par 62 centimètres environ. On coupe le beurre en tranches épaisses pour le répartir sur la moitié du rectangle. On recouvre de la deuxième moitié et on refait un rectangle au rouleau, sans faire sortir le beurre...

Quand le rectangle est reformé on le plie en trois. Une fois la pâte repliée en trois, on lui fait faire un quart de tour pour l'aplatir à nouveau dans toute sa longueur puis on la replie encore en trois. Nouveau 1/4 de tour, on lui fait encore faire le rectangle. On replie encore une fois la pâte en trois. On lui fait faire son 1/4 de tour et on la laisse reposer 20 minutes.

Il faut recommencer l'opération et faire encore reposer 20 minutes.

Après un nouveau feuilletage (étalage-piage en 3-quart de tour-étalage-piage en 3-quart de tour-étalage), la pâte est prête.

On peut la laisser au frigo et la congeler si besoin.