

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Pâte feuilletée inversée



Ingrédients

Première détrempe:

300 g de beurre
125 g de farine fleur

Deuxième détrempe:

290 g de farine fleur
12 g de fleur de sel
90 g de beurre
125 g d'eau



Préparation

Première détrempe:

Mélanger la farine et le beurre pour obtenir une boule.
Aplatir en disque de 2 cm d'épaisseur à peu près.
Filmer et mettre au frais 1h30.

Deuxième détrempe:

Mélanger tous les ingrédients et former un carré de 2 cm d'épaisseur.
Filmer et mettre au frais 1h30.

Tourage:

Aplatir la première détrempe à 1 cm.
Disposer la deuxième détrempe dessus.
Rabattre les côtés arrondis de la première par-dessus la deuxième.
Taper sur toute la surface pour étaler et utiliser le rouleau ensuite pour abaisser en rectangle de 3 fois sa largeur.
Faire un tour double mais en décalant un peu la jointure.
Filmer et mettre au frais 1h.

Refaire un tour double.
Filmer et remettre au frais 1h.

Faire un tour simple.
Laisser reposer 30mn au frais avant de l'abaisser.
Éviter de trop fleurer la pâte.

Le truc:

La matière grasse est à l'extérieur, alors que dans le classique, elle est à l'intérieur. Cela donne un feuilletage qui gonfle beaucoup à la cuisson, qui est croustillant et fondant, somptueux et très subtil.