

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

pour 1,2 kg de pâte :

POUR LA PREMIÈRE DÉTREMPE	• 15 g de fleur de sel
• 375 g de beurre mou	• 110 g de beurre fondu
• 150 g de farine	• 1,5 dl d'eau
POUR LA DEUXIÈME DÉTREMPE	• 1/2 cuillerée à café de vinaigre
• 350 g de farine	cristal

L'IDÉAL pour cette pâte, est d'utiliser un beurre appelé « beurre sec » ou « beurre d'hiver » à cause de son taux d'humidité (14 %) plus faible que celui du beurre courant (15 à 16 %). Quant à la farine, elle doit être un mélange, à parts égales, de farines de blé types 55 et 45.

Il faut noter que la quantité d'eau peut varier en fonction du pouvoir d'absorption de la farine : il est donc prudent de ne pas incorporer toute l'eau d'un seul coup ; il sera toujours temps de l'ajouter à la détrempe si celle-ci est trop ferme : si une détrempe trop ferme n'est pas souhaitable (lorsque le beurre aura figé au réfrigérateur, elle sera difficile à étaler), une détrempe trop molle ne donne pas un beau feuilletage.

Pour réaliser la première détrempe, mélangez la farine et le beurre jusqu'à ce que la pâte forme une boule puis aplatissez-la en un disque de 2 cm d'épaisseur, entourez-la d'un film et réservez-la 1 h 30 au réfrigérateur, à 4 °C.

Pour la seconde détrempe, mélangez tous les éléments, en tenant compte de ce qui a été dit ci-dessus à propos de l'eau. Lorsque la pâte est homogène, aplatissez-la en un carré de 2 cm d'épaisseur ; entourez-la d'un film et réservez-la 1 h 30 au réfrigérateur, à 4 °C. Lorsque les deux détrempes ont reposé, retirez-les du réfrigérateur ; aplatissez la première en un disque de 1 cm d'épaisseur ; posez la seconde au centre et rabattez les arcs du cercle de la première détrempe sur la seconde pour l'emprisonner parfaitement. Commencez d'étaler ce carré en tapant au poing sur toute la surface ; ensuite, utilisez le rouleau et, en partant du centre, allez doucement vers les bords pour former un rectangle vertical dont la longueur est égale à trois fois la largeur. Rabattez le quart inférieur du rectangle de manière que le bord inférieur arrive à la moitié du rectangle ; faites de même avec le quart supérieur : les deux petits côtés du rectangle se retrouvent bord à bord au centre. Pliez la pâte en deux par le milieu : vous venez de lui donner un « tour en portefeuille » dit aussi « tour double ». Mettez ce rectangle à la verticale, de manière que la pliure se trouve à

