# Pâte feuilletée rapide

Une feuilletée maison simplifiée, légère et bien levée, pour vos chaussons, mille-feuilles et galettes. Trois tours suffisent.

| 8 personnes | 30 min préparation | 25 min cuisson | 55 min au total | moyen niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 250 g de farine
- 220 g de beurre froid en dés
- 120 ml d'eau glacée
- 1 c. à café de sel

## Préparation

1. Mettre la farine, le sel et 40 g de beurre dans le bol.
2. Sabler brièvement.
   **10 sec / vitesse 4**
3. Ajouter l'eau glacée et mélanger juste pour rassembler la pâte.
   **15 sec / vitesse pétrin**
4. Étaler la pâte en rectangle, répartir le reste du beurre en dés sur les deux tiers, puis plier en trois.
5. Tourner d'un quart de tour, étaler, plier en trois et réfrigérer 30 minutes.
6. Répéter deux fois l'étalage et le pliage, avec 30 minutes de repos entre chaque tour.
7. Utiliser la pâte et cuire à 200°C environ 25 minutes selon la préparation.

**Le conseil de Tiha**
Garde le beurre bien froid, c'est la clé d'un beau feuilletage.

**Conservation :** 3 jours au réfrigérateur ou 2 mois au congélateur.