

Pâte feuilletée facile et rapide, idéale pour la galette frangipane

(recette transmise par Eva)

Préparation : 15 minutes

Total : 15 minutes

Pour 325 g de pâte feuilletée, permettant de faire une tarte de 25 à 30 cm. Doublez les doses pour une galette.

Ingrédients

- 125 g de **farine** T55 ou T65, gardée au réfrigérateur si vous y avez pensé
- 140 g de **beurre** doux de bonne qualité, bien froid, coupé en dés (si vous prenez du demi-sel, omettez le sel)
- 1/4 c.c. de **sel** fin
- 60 g d'**eau** glacée ou de lait glacé

1. Dans un saladier, mettez la farine, le beurre et le sel. A l'aide d'une corne, de deux couteaux, ou d'une simple fourchette, incorporez le beurre à la farine, en vous arrêtant quand le mélange est à peu près homogène et les morceaux de beurre font en moyenne la taille d'un petit pois. Renversez sur un plan de travail propre (et de préférence frais) et formez un puits au milieu.
2. Versez-y l'eau glacée et incorporez-la progressivement – avec la corne ou une cuillère en bois. Pétrissez très légèrement et sans excès pour que la pâte forme une boule -- il y aura encore des morceaux de beurre bien visibles -- et donnez-lui une forme à peu près carrée.
3. Farinez votre plan de travail légèrement. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie légèrement fariné, étalez la pâte en un long rectangle d'une trentaine de cm de longueur. Rajoutez de la farine au-dessus et en-dessous si c'est nécessaire pour que la pâte ne colle pas.
4. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, retirez l'excédent de farine sur la pâte et pliez-la en trois en superposant le haut et le bas, et en retirant l'excédent de farine après avoir rabattu le premier côté (l'idée est de ne pas emprisonner trop de farine au moment du pliage).
5. Donnez un quart de tour à la pâte et répétez les deux étapes précédentes (étaler et plier).
6. Tournez-la à nouveau, puis étalez et pliez. Tournez-la à nouveau, puis étalez et pliez. Vous aurez fait cette manœuvre quatre fois au total (vous pouvez faire 1 à 3 tours de plus si cela vous éclate et que votre cuisine est bien fraîche). La forme de vos rectangles sera de plus en plus nette au fur et à mesure des tours.
7. Après le dernier pliage, tapotez le dessus et les bords de la pâte avec le rouleau à pâtisserie pour lui donner une forme à peu près carrée ou rectangulaire. Posez-la sur une assiette, couvrez, et mettez au frais au moins 1 heure avant de l'utiliser.
8. Selon la température de votre réfrigérateur, votre pâte pourra être prête à l'emploi directement au sortir du frigo. Si elle est trop difficile à travailler, laissez-la reposer 30 minutes à température ambiante.