

Pâte feuilletée au thermomix



Pour 2 disques de pâte de 20 cm de diamètre

Préparation : 10 minutes

- 150 g de beurre (minimum 82 % de MG) coupé en petits morceaux congelés
- 150 g de farine
- 2 g de sel
- 75 g d'eau très froide
- Quelques gouttes de vinaigre blanc (facultatif)

La veille : Pensez à mettre le beurre coupé en petits morceaux au congélateur. **Attention**, certaines marques de beurre propose du beurre mou, ne prenez surtout pas celui-là.

Le jour-même : Placez l'eau au réfrigérateur. *C'est préférable s'il fait chaud dans la cuisine.*

Dans le bol du thermomix, placez tous les ingrédients dans le bol et mixez **15 secondes/vitesse 6** puis **15 secondes/fonction pétrin** ce qui permet de former la pâte. *Le vinaigre blanc permet à la pâte de rester bien blanche si vous ne l'utilisez pas rapidement.*

Mixez **10 secondes/vitesse 2/fonction sens** inverse pour décoller la pâte du bol.

Étalez la pâte en rectangle et roulez-la dans la longueur. *Comme je voulais faire une galette, j'ai divisé la pâte en deux portions.*

Roulez la pâte sur la longueur pour former un boudin.

Enroulez le boudin sur lui-même pour former une spirale. *J'ai fait de même pour l'autre portion de pâte.*

Vous pouvez les étaler immédiatement pour réaliser la recette souhaitée.

Pour ma part, j'ai remis mes deux portions de pâte en spirale dans du film alimentaire et au réfrigérateur pour l'utiliser ultérieurement.