PATE FEUILLETEE

(pour environ 5 tartes de 28cm)

600 gr de farine de blé frangine type 45
500 gr beurre et de margarine à température ambiante
400 ml d'eau
1/2 c a c de sel
2 c a s de vinaigre blanc

Faire fondre 100gr de beurre au micro-ondes. Dans un saladier, ajouter la farine +sel,
creuser un puits dans la farine, verser le beurre fondu et mélanger
Après avoir mélanger, ajouter le vinaigre blanc et mélanger à nouveau, ajouter de l'eau si besoin
Pétrir la pâte jusqu'a ce qu'elle ne colle plus les doigts
Réserver au frais.
8) Sortir la pâte et la couper en deux.
9) Prendre un morceau de pâte, l'étaler pour obtenir une épaisseur d'environ 2 cm
10) Prendre 400gr de beurre, répartir 200gr de beurre sur la pâte et fermer sur les côtés puis l'étaler.

Réserver les pâtes feuilletees 24h au frigo