

Pâte croustillante aux petits suisses

Elle est très facile à faire et donne un résultat avec le croustillant et la légèreté d'une pâte feuilletée.

Ingrédients :

- 240 gr de farine
- 4 petits suisses
- 120 gr de beurre
- 1 pincée de sel

1. Sortez le beurre du réfrigérateur 3h avant de faire la recette. Il doit être mou et pas fondu.
2. Dans un saladier, ou dans le bol d'un robot, mettez tous les ingrédients.
3. Pétrissez à la main pendant 10 min ou au robot pendant 3 min jusqu'à obtention d'une boule homogène.
4. Aplatissez grossièrement la pâte en carré sur un plan de travail. Farinez, mettez dans un film alimentaire puis au réfrigérateur pendant 2 h.
5. Donnez un tour à la pâte : étalez la pâte en l'allongeant pour former un rectangle 3 fois plus long que large, repliez en trois, remettez dans le film alimentaire puis au réfrigérateur pendant 30 min.
6. Répétez 2 fois l'opération en tournant la pâte d'un quart de tour avant chaque étalage.
7. Vous aurez donné 3 tours à la pâte.
8. Réservez au frais et sortez au dernier moment pour l'utiliser.