

Pâte Feuilletée $\frac{1}{2}$

- 6 jaunes d'œufs
- 1 kg farine
- 40 cl de crème fraîche
- 500 g de Beurre sans sel
- 1 verre à liqueur de Rhum.

Mélanger à la main, les jaunes d'œufs, la crème, le Rhum et un peu d'eau tiède. Faire une boule. La pâte ne doit pas coller aux mains. Laisser reposer 10 minutes au frais.

Ensuite étendre la pâte grossière ^{met.} appliquer les 500 g de Beurre ou au milieu puis plier en ramenant les bords au centre.

Etaler puis plier $\frac{2}{2}$
la pâte en 3.
(C'est donner un Tour)
Laisser reposer 20 minutes.
Étendre à nouveau la pâte
puis plier en 3.
Laisser reposer 20 minutes
Étendre à nouveau la pâte
puis encore plier en 3.
La pâte est prête, on a
donné 3 Tours soit
60 minutes de repos.