



## Pâte feuilletée express (Choumicha)...

### **Ingrédients :**

- 250 g de fromage crémeux
- 250 g de beurre de qualité ramolli
- 250 g de farine tamisé
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

### **Préparation :**

Mélanger le fromage crémeux et le beurre à la fourchette pour que ce soit homogène. Ou couper le beurre en petits morceaux et tout mettre avec la farine.

Verser la farine sur le plan de travail, ajouter le sel, la levure et le mélange fromage/beurre. Rassembler en boule en mélangeant rapidement, ne pas chercher à avoir une pâte homogène. On peut aussi la faire au robot à lame, en mode pulse pour obtenir une boule. La pâte obtenue est légèrement collante.

Fariner légèrement et régulièrement le plan de travail et le rouleau, étaler la pâte pour lui donner une forme rectangulaire dont la longueur correspond à 3 fois sa largeur. Replier la pâte en 3, aplatir légèrement au rouleau les pliures. Tourner de 1/4 de tour vers la droite pour avoir la pliure principale à gauche. C'est un tour simple.

Étaler à nouveau pour faire un rectangle etc.

En tout, faire de 3 à 9 tours de suite la pâte, en farinant légèrement pour éviter qu'elle ne colle.

La filmer et la laisser 15 min au frais avant de la travailler.

On peut également la congeler après ce repos, une fois parfaitement emballée.

Pour utiliser cette pâte, l'étaler sur une épaisseur de 2 à 3 mm en la soulevant régulièrement du plan de travail et en farinant le moins possible. Une fois prête, avec la garniture, mettre le tout au frais minimum 30 min avant de cuire, le temps de préchauffer le four.

### **Précautions pour un beau résultat :**

Toujours couper très nettement la pâte pour que les bords montent bien, soit en coupant d'un coup net et franc avec un couteau, soit avec un emporte pièce mais sans le tourner pour dégager la pâte.

Ne pas laisser la dorure à l'œuf couler sur les bords sinon le feuilletage se développe moins.

BON APP'

