

Recette  
M<sup>me</sup> Bigot

Pâte demi-jeuilletée  
(M<sup>me</sup> Bigot)

Peser 2 fois la farine pour 1/2  
de beurre. Enlever 1 cuillère à café  
de farine.

Eau - sel.

Couper le beurre en tranches de  
1/2 cm. Tenir au frigidaire.

Dans une terrine, disposer la farine  
y couper le beurre en petits  
morceaux, saler.

Mélanger du bout des doigts sans  
chercher à faire une pâte lisse. Il  
est inutile de faire absorber toute  
la farine.

Ajouter l'eau de façon à former  
une pâte épaisse que l'on roule  
en boule et place sur une table  
farinée. Traiser avec la paume  
de la main. Plier la bande en 3.

Puis fraiser à nouveau dans  
l'autre sens. Plier à nouveau  
la pâte en 3 et la placer au  
frigoridaire jusqu'au lendemain  
ou au moins pendant 2 heures.  
Ensuite telle qu'elle est, l'étendre  
au rouleau après avoir fraisé  
2 fois comme la veille.

### Pâte feuilletée

Ne pas mettre poids égal de farine  
et de beurre. Pour 100 g de  
farine, 45 g de beurre.

Utiliser du ~~beurre~~ beurre ferme et  
éviter de faire éclater la pâte  
en passant le rouleau.

La pâte se fait comme habituel.  
- lement (voir livre de cuisine)