



Grillé aux pommes

POUR 3 400 G DE PÂTE

PÂTE FEUILLETÉE TRADITIONNELLE

1,5 kg de farine
750 g d'eau
1 120 g de beurre de tourage
24 g de sel

MONTAGE

Compote de pommes pâtissière
Léonce Blanc
Zeste de citron
Plaque de pâte feuilletée
40x60 cm
Bande de pâte feuilletée
de 15x60 cm
Dorure
Nappage abricot Léonce Blanc

Préparation de la pâte

- Dans la cuve du batteur, équipé du crochet, ajouter la farine et le sel. Mettre en route à vitesse lente et ajouter l'eau progressivement. La pâte doit être bien souple.
- Découper la pâte et la fraser 2 fois sur le plan de travail. La façonner en boule, l'aplatir. L'entailler en croix et filmer. Réserver au frais.
- Après repos, idéalement 2 heures minimum. Travailler le beurre de tourage pour qu'il ait la même consistance que la détrempe. Le façonner en carré.
- Abaisser la détrempe en croix, en laissant une surépaisseur au centre. Déposer le beurre de tourage façonné au centre. Rabattre les 4 "oreilles" vers le centre. Marquer la pâte à chaque extrémité en appuyant le rouleau à pâtisserie aux 2 bouts.
- Étaler régulièrement le pàton en gardant les bords bien parallèles, jusqu'à ce qu'il soit 3 fois plus long que large. Plier le pàton en 3, puis lui donner $\frac{1}{4}$ de tour. Étaler à nouveau et plier en 3. Filmer et réserver au frais.
- Renouveler l'opération en donnant encore 2 x 2 tours en laissant reposer la pâte tous les 2 tours. Réserver au frais.

Montage

- Assaisonner la compote avec le zeste de citron (environ 1 zeste par kg de compote).
- Étaler la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Découper autant de plaques 40 x 60 cm que de bandes de 15 x 60 cm.
- Sur la plaque de cuisson, déposer la plaque de feuilletage de 40 x 60 cm. Dorer le bord de la pâte sur 1 cm de largeur.
- Garnir la plaque de feuilletage de compote assaisonnée sur 1 cm d'épaisseur. Découper avec un rouleau à losanges la bande de pâte de 15 x 60 cm. Étirer délicatement la bande en largeur pour arriver jusqu'à 40 cm de largeur.
- Couvrir la compote avec la grille de feuilletage. Souder délicatement la grille en appuyant légèrement avec les doigts tout autour de la plaque. Dorer délicatement la grille, sans toucher la compote.
- Cuire à 200°C, pendant 25 à 40 minutes suivant votre matériel.
- À la sortie du four, dorer toute la surface avec le nappage abricot Léonce Blanc.
- Laisser refroidir 10 minutes sur la plaque, puis transférer sur une grille.
- Détailler en carrés avant distribution.

