



Notes personnelles	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
	<u>Feuilletage inversé</u> <u>détrempe</u> 100g d'eau 25g de beurre pommade 6g de sel 190g de farine <u>beurre manié</u> 60g de farine 160g de beurre <u>appareil à mirliton</u> 145g d'œufs 145g de sucre 70g de beurre 5g de vanille <u>pommes caramélisées</u> 300g de pommes 30g de sucre 30g de beurre	Mélanger l'eau, le beurre et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. <u>Tourage</u> : abaisser le beurre manié en rectangle, abaisser la détrempe également en rectangle. Poser bord à bord la détrempe sur le beurre manié, rabattre la partie libre de beurre sur la détrempe. Plier de nouveau, le 1er tour simple équivalant au beurrage est donné. Faire pivoter le pâton d'un quart de tour. Abaissier et donner un tour double. Laisser reposer 20' environ Abaissier et donner un tour double comme précédemment. Laisser reposer Abaissier et donner un tour simple 30 minutes avant emploi Mélanger la farine et le beurre.