250 g  de farine  
125g d'eau  
185 g de beurre  
1 cuil a cafe de sel  
  
faire un puit avec la farine et le sel et mettre l'eau au centre, melanger.  
mettre au refrigerateur la pate et faire une croix dessus afin qu'elle s'aere environ 30 min  
sortir la pate et le beurre du refrigerateur former un genre de grosse croix etalee et mettre le beurre aplati au centre  
commencer le tourage avec le beurre  
le faire au 3 fois, au moins trois fois de suite en faisant reposer la pate au frigo environ 30 min.