

sans eau, broyez-le avec une livre et demie de farine, ajoutez-y une chopine d'eau glacée, une pincée de sel, si le beurre n'est pas trop salé ; étendez cela mince, faites-en un rouleau, ramenant les deux extrémités ensemble, battez la pâte et laissez-la reposer ; faites en ensuite autant sur le travers, puis roulez-la trois fois de la même façon. On l'emploie de l'épaisseur d'une à deux lignes.

### AUTRE MANIÈRE.

Prenez une livre de beurre salé que vous partagez en cinq morceaux, un demiard d'eau bien froide ou à la glace. Délayez en y touchant le moins possible étendez aussi mince que vous pourrez, à chaque couche vous mettez un des morceaux de beurre que vous émiettez la grandeur de la pâte, et vous poudrez très peu de farine chaque fois. Recommencez cette opération cinq fois jusqu'à ce que le beurre soit dépensé, Repliez une sixième fois mais sans mettre ni beurre ni farine.