

## PAÏE FEUILLETÉE.

Quelques personnes font la pâte feuilletée, livre de beurre pour livre de farine, avec une chopine d'eau glacée, et la prépare au froid, ce qui la fait bien riche.

### PATE FEUILLETÉE A LA MANIERE.

#### DE FOURNIER.

Une demi livre de beurre pour une livre de farine ; délayez votre farine avec de l'eau froide, ensuite amolissez votre beurre, faites-en une galette, mettez-le dans votre pâte, remployer la pâte par dessus, puis laissez-la reposer, roulez-la une couple de fois, et laissez-la encore reposer ; après cela vous roulez trois fois, toujours la pliant en deux chaque fois, une fois sur un sens et une fois sur l'autre, lorsque vous l'avez travaillée cinq fois de cette manière vous l'employez.

### A LA MANIÈRE DE P. MARCELAIS.

Prenez une livre de beurre bien battu et