

Kouign Amann

J'ai passé quasiment toutes mes vacances d'été en Bretagne quand j'étais enfant. D'ailleurs chaque fois que je sens l'odeur de l'iode et du sable ça m'y fait penser ! J'y suis récemment retournée avec des amis. J'avais envie de tenter une recette phare (breton ^^) de cette région. J'ai décidé de faire une KOUIGN AMANN* !

Pour un Grand Kouign Amann : 250g de farine – 300g de beurre demi-sel pommade – 250g de sucre – 10g de levure fraîche (ou 5g de levure boulangère sèche) – 10cl d'eau – 1 pincée de sel.

Dans un bol, diluez la levure émiettée dans 3CS d'eau tiède.

Dans une jatte, versez la farine et faites-y un puis. Placez la pincée de sel sur le côté pour qu'elle ne touche pas la levure. Versez la levure et les 10cl d'eau. Ramenez au fur et à mesure de la farine au centre et mélangez. Commencez à pétrir pour obtenir une pâte souple et plisse (une pâte à pain finalement).

Formez une boule et laissez la pâte dans la jatte couverte d'un film alimentaire. Laissez pousser 3h dans un endroit chaud et sec.

Travail de la pâte (c'est un peu comme faire une pâte feuilletée) :

Farinez votre plan de travail, et abaissez votre pâte pour obtenir une forme carrée d'1cm d'épaisseur.

Étalez 50g de beurre et 50g de sucre sur la pâte. Repliez chaque coté au centre (on ne doit plus voir le beurre). Abaissez la pâte assez finement que dans un sens (ça doit faire une bande). Recommencez l'opération avec beurre et sucre.

Repliez une dernière fois et laissez poser 30min au frais dans

un film.

Faites préchauffez votre four à 210°C.

Sortez la pâte du froid et abaissez-la de nouveau. Étalez 50g de beurre et 50g de sucre sur la pâte. Repliez chaque coté au centre (on ne doit plus voir le beurre). Abaissez la pâte assez finement que dans un sens (ça doit faire une bande). Recommencez l'opération avec beurre et sucre.

Beurrez largement votre moule (à tarte ou brownie). Positionnez votre pâte dedans. A l'aide d'un pinceau, étalez du beurre sur le dessus de la pâte et saupoudrez de sucre.

Enfournez pour 35min.

Faites fondre le reste du beurre. A bout de 10min, versez un peu de beurre sur le kouign amann et cela toutes les 5min jusqu'à la fin de la cuisson. S'il reste du sucre, vous pouvez aussi continuer de saupoudrer. L'idée c'est de nourrir la pâte pendant la cuisson pour éviter qu'elle ne se dessèche.

Une fois cuit, laissez refroidir et servez-le tiède. Mais vous pouvez aussi le manger à température ambiante !

** Goûté et approuvé par des bretons !*