

Kouign amann - Gâteau breton

6 pers | 30 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de farine de blé
- 200 g de beurre demi-sel
- 200 g de sucre en poudre
- 10 g de levure
- 2 pincées de sel
- 10 cl d'eau

La **recette**

Etape 1

Préparer la pâte. Dans une tasse, délayer la levure avec 3 cuillères à soupe d'eau tiède.

Etape 2

Dans un saladier, mélanger la farine et le sel. Faire une fontaine et verser au centre la levure et 10 cl d'eau tiède.

Etape 3

Travailler la pâte sur le plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Laisser lever 3 heures à température ambiante.

Etape 4

Sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse. Beurrer un moule à manqué.

Etape 5

Une fois que la pâte a triplé de volume, l'abaisser sur le plan de travail en lui donnant une forme carrée d'environ 1 cm d'épaisseur.

Etape 6

Tartiner de beurre et saupoudrer de sucre jusqu'à 3 cm des bords.

Etape 7

Replier la pâte en trois. L'aplatir très finement au rouleau à pâtisserie. Replier à nouveau en trois. Etaler en lui donnant une forme ronde.

Etape 8

Abaisser la pâte dans le moule à manqué et laisser reposer 30 min.

Etape 9

Préchauffer le four à 210°C (Th 7).

Etape 10

Faire cuire au four 35 min. Au bout de 10 min, arroser le gâteau toutes les 5 min avec le beurre qui fondra pendant la cuisson.

Etape 11

Laisser reposer 15 min avant de le démouler. Saupoudrer de 3 cuillères à soupe de sucre.