

Le kouign amann facile

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 pâtes feuilletées à dérouler
- 100gr de beurre doux ou ½ sel
- 150gr de sucre cristal ou sucre roux

La **recette**

Etape 1

Déroulez les pâtes feuilletées, gardez le papier sulfurisé pour chemiser un petit moule à tarte.

Etape 2

Faites fondre 80gr de beurre et tartinez les 2 pâtes avec le beurre fondu, saupoudrez les pâtes avec les 100gr de sucre. Coupez des lanières de 3 cm de large et roulez les sans trop les serrer. Juxtaposez les roulés dans le plat à tarte et les collant les uns aux autres.

Etape 3

Ajoutez des morceaux du beurre restant et saupoudrez avec 50 gr de sucre restant, enfournez à four chaud à 200° et laissez cuire 25 min environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
Servez tiède, c'est meilleur !