**Kouign amann**

* **Temps de préparation :** 30 mn
* **Temps de cuisson :** 25 mn
* **Budget :**Bon marché
* **Difficulté :**Très facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Kouign amann**

* 25 gr de levure,
* 2 dl d'eau tiède,
* 250 gr de sucre en poudre,
* 500 gr de farine,
* 250 gr de beurre demi-sel,
* 1 oeuf battu.

**Préparation pour Kouign amann**

Pour commencer, faites tiédir l'eau avec une pince de sucre et délayez-y la levure.

Incorporez alors la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.

Laissez la pâte lever pendant une heure à l'abri des courants d'air dans un endroit tiède.

Au bout d'une heure, allumez votre four et faites-le préchauffer aux environs de 200°C.

Pendant ce temps, étalez une première fois la pâte et répartissez le beurre en parcelles sur toute sa surface.

Saupoudrez de sucre et pliez en quatre tout en faisant pivoter l'ensemble d'un demi-tour comme pour une pâte feuilletée.

Réabaissez de nouveau la pâte et recommencez l'opération. Au total, cette opération aura dû être effectuée quatre fois.

A présent, placez la pâte dans un moule bien beurré, badigeonnez la surface avec l'oeuf battu et mettez au four pour 25 minutes.

Laissez refroidir le "gâteau au beurre" (signification de Kouign-aman en breton) de manière à ce qu'il soit tiède et dégustez-le...